

東京学芸大 ○伊東 清枝
都立小平養護 武田美代子

1. 味噌調理における緩衝能, 吸着能, 乳化性などの物理化学的性質を把握するために, 味噌コロイドの主な構成成分であるたんぱく質の種類, 大きさ, 量などについて, けんだく液の濃度, pH をかえて調べたので報告する。

2. 試料は豆味噌を用い, 水で抽出した後, その残渣を KCl, KOH および HCl の各種溶液で抽出してから, セファデックスで脱塩濃縮したもの, および水で透析したものそれぞれについて, アクリルアミドゲル電気泳動を行ない, 濃度計によって各成分を積算した。またセファデックスゲル濾過によって試料を分画して, たんぱく質量をしらべた。

3. アクリルアミドゲル電気泳動によるたんぱく質のバンドの位置と数, セファデックス脱塩濃縮試料と水透析による試料のたんぱく質の相違, およびセファデックスゲル濾過のクロマトグラムの変化などの結果から, 豆味噌, 生大豆および大豆粉とのたんぱく質の相違に関する知見を得た。また抽出の際の pH の相違によって溶出

