

A—56 卵白の攪拌による性状変化

名古屋市立女短大 ○三上 稲子
橋本 清子

昨年の本学会において、卵白攪拌時の泡もどり液の性状について、トリプシン阻害性、蛋白質量、遊離アミノ酸量、遊離アミノ糖量、遊離チロシン量について報告したが、これらの結果を検討するために泡もどり液中の蛋白性状についてひきつづき検討を加えた。

泡もどり液のディスク泳動、チセリウス電気泳動の結果から泳動的に多少の変化も伺えるが、組成比においてはほとんど変化がみられず、泡の形成にとくに、オボクロブリンが関係するという先人の報告をうらづける結果はえられなかった。

また泡もどり液中の遊離アミノ酸は減少するが、泡もどり液中の蛋白グラムあたりのアミノ酸、アミノ糖、チロシンはいずれも変化は伺えず、卵白蛋白中のある蛋白がとくに泡に残存することは推定できず、攪拌によって減少した遊離アミノ酸は主として泡に吸着して失われるためではないかと考えられたので、泡もどり液にならずに残存する泡について更に検討したので併せて報告する。