

A—62 昆布浸出液中の遊離アミノ酸について
(第2報)

武庫川女大家政 高木 幸子
○下中美恵子

1. 前報において、昆布浸出液中のアミノ酸をしらべ、デンストグラムにより、水浸と加熱による相違について検討した。今回は、昆布の部位別および温度別浸出液について、定量を行なったので報告する。

2. 試料の昆布は、北海道尾札部産のものをを用い、先端部、中間部、根端部に分け、昆布投入時の水の温度を 15°C より 95°C まで変化させ、それぞれの浸出液を試料とした。高圧濾紙電気泳動法によりアミノ酸を分離し、デンストメーターおよび光電光度計により定量を行なった。

3. 昆布浸出液中のアミノ酸は、前回のグルタミン酸、アスパラギン酸、アラニン、バリンの定性に加えて、グリシン、トリプトファン、プロリンも同定した。部位別では、根端部浸出液には、中間部、先端部よりもグルタミン酸、アスパラギン酸をはじめとして、全般的にアミノ酸の溶出量が多いことがわかった。温度別では、根端部、先端部ともに低温($15^{\circ}\text{C}\sim 45^{\circ}\text{C}$)で浸出したほうが、アミノ酸の溶出量が多いことがわかった。