

A-66 微生物によるカプサイシンの分解(第2報) 酵素レベルでの分解
相山 女 家政 小野崎 博通 ○南 公子

目的 我々は先に *Aspergillus niger* の培養液中に入れた一定濃度のカプサイシンによってカビの発育が促進され、同時にカプサイシンが漸減消失することを認めて報告した。今回は *Asp. niger* および *Asp. oryzae* の洗滌菌体ならびに麹こうじ抽出液などのような酵素レベルでのカプサイシン分解について検討した。

方法 酵素材料として *Asp. niger* をハンネベルヒ培地に増殖培養後、生理食塩水に懸濁して24時間振盪してレスティングを行なった洗滌菌体ならびに小麦麹に *Asp. oryzae* を培養した麹こうじを生理食塩水で抽出したものを粗酵素液として用いた。反応液中のカプサイシンの定量はガスクロマトグラフィーによった。

結果 *Asp. niger* の洗滌菌体および *Asp. oryzae* の麹こうじ抽出液によってカプサイシンの分解が認められた。粗酵素液によるカプサイシン分解の pH 範囲は6~7で、pH 5あるいは8ではほとんど分解されなかった。また温度については80°Cで作用させた時はカプサイシンは変化なく、30°Cにおいては大半のカプサイシンが酵素作用によって消失した。この酵素作用は比較的安定に維持された。