

A-71 ツクネ芋の褐変現象に関する研究

神戸学院大・西口有里 余良サ大家政 丸山悦子 川本美栄子
遠藤金次 山本喜男

目的 先にツクネ芋の褐変酵素であるポリフェノール酸化酵素の性質について、その概略を報告したが、今回は褐変反応の中間生成物に着目し、酵素作用と褐変機構との関係を明らかにするために本研究を行なった。

方法 ツクネ芋アセトンパウダーからの抽出酵素を用い、褐変機構については、ワーレブルグ検圧法および比色法(chromometric法)により $470\text{ m}\mu$ あるいは $265\text{ m}\mu$ における吸光度を測定することにより検討した。中間生成物の検査には日立自記分光光度計、EPS-3T型に積分球を附属して吸収スペクトルを測定すると同時に、二次元ペーパークロマトグラフィーにより検査した。いずれもモデル反応と対比させ褐変原因物質を究明した。

結果 ①ツクネ芋水抽出液および切片の吸収スペクトルを経時的に測定したところ、可視部においては反応初期に $450\sim455\text{ m}\mu$, $480\sim490\text{ m}\mu$ に吸収極大をもつ緩やかなピークが観察され、峰外部では $265\text{ m}\mu$ 附近における吸光度の上昇がみられた。モデル反応と比較した結果、ツクネ芋褐変の原因物質はカテキン類と推定した。

②褐変機構について、ドーパミンを基質にして検討した結果、ドーパミンからドーパミンキノンの反応に酵素が関与することと、 $2,3\text{-デヒドロインドール-5,6-キノン}$ からメラニンへ至る褐変反応生成物により酵素が阻害されることが判明した。