

## A-106 緑豆発芽体タンパク質の組成

四天王寺せる短大 ○ 亀山真美 増田 勉

目的 水銀、PCB汚染などで安心して食生活できないこのごろ、汚染の心配はいろいろなく、安価で、簡単に入手できる緑豆発芽体(もやし)の需要は急速に伸びている。緑豆発芽体(もやし)はあえ物に、中国料理のいため物に、またはるさめの原料に用いられている。

そこでわれわれは、栄養源としてもやしに注目し、もやしの栄養学的価値、とくにタンパク質の組成について検討を行ない、その結果又、その結果を得たので報告する。

方法 SDS-ポリアクリルアミド電気泳動: 10%ポリアクリルアミドゲルを使用し、林、大場の方法によった。 $8mA/tube$  で7時間泳動させると $8cm$ 動いた。このときを泳動の終了点とした。

結果 タンパク質の系統的分類を試みた。水可溶性のアルブミン様タンパク質と水不溶性のグロブリン様タンパク質に大別され、その量的関係はほぼ等しかった。アルブミン様タンパク質は、Sephadex G-200 で3成分に分画され、さらにSDS-ポリアクリルアミド電気泳動法により6成分に分画された。一方、グロブリン様タンパク質はSephadex G-200で4成分に分画され、SDS-ポリアクリルアミド電気泳動法により12成分に分画され、これらの画分には合計25種類のタンパク質成分が含まれていることが明らかになった。