

A-113 干貝柱抽出液中の呈味物質に関する研究 (第2報) — リボヌクレオチドについて —  
武庫川女大家政      ○ 高木幸子      新開俊子

目的 干貝柱の旨味には有機酸以外にアミノ酸, リボヌクレオチドが関与している。  
演者は, さきに北海道近海産ホタテ貝の干貝柱抽出液中の遊離アミノ酸について報告したが, 今回はリボヌクレオチドについて調理における抽出液への移動と種類について実験を行なった。

方法 干貝柱 (繊維にそって細く裂いたもの) を熱水抽出, 温水 (60℃) 抽出, 水 (20~25℃) 抽出, PCA 抽出した各試料について高圧濾紙電気泳動装置ならびに自記式分光光度計を用いてリボヌクレオチドの分離定量を行なった。またイオン交換クロマトグラフィーも用いて検討した。

結果 干貝柱抽出液中のリボヌクレオチドのうち 5'-アデニル酸が最も多いが, その他に5種のヌクレオチドを認めた。なお, 抽出の過程におけるリボヌクレオチドの種類の变化についても知見を得たので報告する。