

A-119 クロロフィル蛋白複合体の安定性に関する研究

奈良女大家政 ○川又春美 丸山悦子 梶田武俊 山本喜男

目的 植物組織中の蛋白複合体としてのクロロフィルの安定性に関する諸因子の影響を知ると同時に、野菜の種類による分解速度差について検討した。

方法 市販のほうれん草、パセリー、さやえんどうを試料とし、トリトンX-100を用いてクロロフィル蛋白複合体を調製し、 Fe^{3+} 、 Co^{2+} などの遷移金属ならびにEDTA、アスコルビン酸などに対する安定度を、クロロフィルのみの場合と比較した。

結果 クロロフィルは Fe^{3+} 、 Co^{2+} などの金属によって容易に接触酸化をうけるが、クロロフィル蛋白系のクロロフィルに対しては著しい安定性を示した。また、野菜の種類間によっても分解速度に違いを認めたが、これは色素と結合する蛋白質の質的差異に原因があるように思われた。