

A—65 鶏卵の貯蔵・加熱によるトリブシンインヒビター阻害率の低下について
東京学芸大 ○増子恵子 元山正

目的 トリブシンインヒビターが鶏卵の中に含まれていることは既に知られているが、本実験では鶏卵に含まれているトリブシンインヒビターについて実際に家庭での鶏卵の使用を考え、2ヵ月冷蔵庫貯蔵による阻害率の低下、また加熱による阻害率の低下について検討した。

方法 試料は本大学農場で産卵したものを直ちに冷蔵庫に貯蔵したものを用了。貯蔵実験では、2ヵ月にわたり10日おきにトリブシン阻害率を調べた。加熱実験においては、40°C、60°C、80°C、100°Cにそれぞれ10分、30分、60分加熱した後、阻害率を生卵と比較した。測定方法は、トリブシン溶液に0.05%、0.1%、0.2%、0.4%に稀釈した試料溶液、無添加対照としてリン酸緩衝液をそれぞれ加え35°Cで5分間 preincubation し、0.6%カゼイン溶液を加え35°Cで20分間 incubation し、反応終了後除蛋白剤を加え濾過し、濾液にFolin試薬を加え呈色を調べた。なお各々の盲検は、除蛋白剤を加えてからカゼイン溶液を入れた。蛋白質定量はLowry法を用いた。

結果 トリブシンインヒビターは、卵黄にはほとんど含まれず卵白に含まれていた。2ヵ月にわたる冷蔵庫貯蔵において阻害率に変化はみられなかったが、加熱によ、て徐々に阻害率が低下し、100°C10分加熱したものではトリブシン阻害作用はみられなかった。