

スープストック及びあく中の蛋白成分の *origin* について
 鹿児島大教育 ○田島真理子 日大短大家政 三橋富子
 お茶大家政 荒川信彦

目的 スープストック及びストック調製時に生ずるあく中の蛋白成分に関して、その含有量については報告が見られるが、成分の *origin* については調べられていない。そこで、スープストック及び調製時に生ずるあくについて、加熱温度の影響も加えて、蛋白成分の検討を行なった。

方法 スープストック調製には市販牛もろ肉を用い、蒸留水中に20分浸漬した後、30分、1, 2, 3, 6時間それぞれ弱い沸騰を続ける程度の火力で加熱し、その後ろ紙及び布でこした。あくは、各々の試料について消火5分前に採取した。ろ紙等でこす前の原スープストック及びこした後のスープストックについて SDS polyacrylamide gel 電気泳動法により蛋白質の検討を行なった。

結果 肉を蒸留水中にて浸漬した時に得られた浸出液中の蛋白質は、pyruvate kinase, aldolase, lactate dehydrogenase, myoglobin 等の肉漿蛋白質であることがわかった。スープストックにおいては、これらの蛋白質のほとんどは加熱開始後30分で消失し、その後40000-, 25000-, 18000-daltonの蛋白質の存在が認められた。又、あく中の蛋白質の組成は、加熱前の浸出液と同一のパターンを示し、あく中の蛋白質が同様に肉漿蛋白質であることがわかった。70°Cでの低温加熱では、加熱開始後1時間まで肉漿蛋白質の減少は見られず、続いて沸騰まで温度を上昇させることにより、急激な減少が認められた。