

A-126 食品中のペプチドについて キャベツのペプチドについて (第一報)  
京都女大家政 ○安福英子

目的 天然に存在する peptide の大部分は重要な生理作用をもち、ある特殊な目的のため合成されているものと考えられる。新鮮な食品中に含有されている peptide について、その種類、分布状態等を調べることは興味深いことである。ここではキャベツの peptide を分離精製しその 2, 3 の性質を検討した。

方法 キャベツ 1 kg 位の大きさのものをえらび、細切後、熱水 2 l 中に 10 分間加温、酵素不活性後、海砂を少量加え、乳鉢で磨砕、30 分間攪拌抽出後濾過し、得られた濾液を凍結乾燥して約 30 g の抽出物を得た。抽出物は 0.1 M のリン酸緩衝液 (pH 7.0) に溶解し、冷却遠心後、その上澄液について Sephadex G-25 によるゲル濾過を行ない、280 nm における吸光度測定、Ninhydrin 反応、Lowry 法等により溶出パターンを確立し、F1 および F2 の 2 つの peptide 性の画分を得た。

結果 F1, F2 の均一性について (i) Disc 電気泳動, (ii) 濾紙および Cellulose acetate 膜電気泳動, (iii) 分析超遠心法等により検定を行なったが、不均一であったので DEAE-Sephadex A-25 によるイオン交換クロマトグラフィーを行なった。その結果 F1 は 2 成分, F2 は 3 成分からなることがわかった。分離した peptides は 6 N-HCl 中 110°C で加水分解後アミノ酸組成を検討した。その結果は次の通りである。F1a: Asp. Thr. Ser. Glu. Gly. Ala. Val. Lys. 不明ピーク 2 個, F1b: Asp. Thr. Ser. Glu. Gly. Ala. Val. Lys. 不明ピーク 1 個, F2a: Gly. Ala. Val. 不明ピーク 2 個, F2b: 不明ピーク 2 個, F2c: Asp. Ser. Glu. 不明ピーク 2 個