

A 111 大豆11Sグロブリンの精製過程における品種間の比較  
菟紫女学園短大 ○山本和子

目的 大豆タンパク質は品種が異なるとタンパク含有量のみならず性質が著しく異なる。  
豆腐やもやし作りやおいしい品種や作り難い品種もある。これらの原因は種々考えられるが、含有タンパク質に起因しているところが多いと思われる。大豆タンパク質中には11Sグロブリンが比較的が多いので、今回は品種による性質の違いを解明する第一段階として九州産の四品種について11Sグロブリンの精製を行ない、その過程において品種間の違いを検討した。

方法 56年度産のフクスタカ、アキヨシ、アキシロメ（福岡県）とホウギョク（佐賀県）を粉砕し、ヘキサンで脱脂した。脱脂大豆10gをリン酸緩衝液（pH7.6）200mlで1時間抽出し、抽出液をpH6.5に調整し粗11Sを得た。これを硫酸分画し $\frac{1}{2}$ ～ $\frac{3}{4}$ 分画のみを集め、カラムクロマトグラフィーにより更に精製した。最初はCon-A Sepharose 4Bによるアフィニティクロマトグラフィーを行ない、未通り部分のみを集めて濃縮しSepharose 6Bによるゲルろ過を行なった。最後にDEAE-Sepharose 4Bで塩濃度勾配クロマトグラフィーを行なった。

結果 四品種のクロマトグラフィーによるパターンはアフィニティクロマトグラフィーではほぼ同じであったが、ゲルろ過とイオン交換クロマトグラフィーにおいて差違が見られた。10gの脱脂大豆から約50～200mgの11Sグロブリンを得た。