

目的 かつお節の裸節・本枯節を用いて取っただし汁中の溶出成分を測定し、併せて、裸節から本枯節に至る製造過程の各段階における節から取っただし汁中の溶出成分を調べ比較した。

方法 かつお節は枕崎産の裸節・1番カビ・2番カビ・3番カビ・本枯節の5種類を用いた。(1)かつお節については、水分を測定し、組織を光学顕微鏡によって観察した。(2)だし汁は、沸騰した蒸留水100ml中に20メッシュのふるいを通したかつお節粉4gを加え1分煮沸し3分静置した後ろ過し試料とした。測定は次の諸項目について行った。①高速液体クロマトグラフにより5'-IMPと5'-AMPの含量。②ホルモール態窒素。③ケルダール法及びローリー法の変法により蛋白質。④蛍光分光光度計によりだし汁の自然蛍光を測定。

結果 本試料においては次の様な結果を得た。(1)かつお節の水分は1番カビが最も多かった。組織は各過程の節全部に収縮が観られたが、筋繊維・核などには大きな変化はなかった。(2)だし汁 ①5'-IMPは裸節・2番カビ・3番カビに較べ1番カビ・本枯節に多かった。5'-AMPの含量には大きな差異は認められなかった。②ホルモール態窒素の溶出は裸節・1番カビに較べ2番カビ・3番カビに多く、本枯節はやや少ない傾向にあった。③蛋白質の溶出量は、ケルダール法においては2番カビ・3番カビが多く、1番カビは少くその他は中間であった。ローリー法の変法によると裸節・1番カビ・3番カビが多く、2番カビ・本枯節は少かった。④蛍光は1番カビを除いて、ローリー法の変法と同様の傾向を示した。