

目的 調理において、生のキーウイフルーツを入れたゼリーを作る事は、不可能で、又ゼリーの土飾りとしても使用出来ない。今回は、キーウイフルーツ中に含まれるプロテアーゼの性質を解明する為、次の事項について調べてみた。

- 方法 ①クニッツのCASEIN水解法で、プロテアーゼの活性を検定する。
 ②キーウイプロテアーゼが肉に及ぼす影響を(X200)で検鏡し、光顕的に観察する。
 ③キーウイの圧搾抽出液を遠心し、上清をミリポアフィルター(0.45 μ)で濾過し、この粗抽出液をSephadex G-200カラムで濾出し、分子量を測定する。

結果 キーウイ中に含まれるプロテアーゼは、酸性pH(3.3)およびpH(7.6)で、活性を示すが、特に、酸性で、強い活性を示した。一方、エスチン添加で、更に活性が、強くなっているのが、SH-プロテアーゼも含まれている事がわかった。光顕的観察において、キーウイ液に浸漬した肉は、肉質の遊離、及び、筋肉組織の融解がみられた。

Sephadex G-200 の分画において、分子量12000 で活性が集中して証明された。