

桐丘短大食物 ○橋本まさ子・田村昭子・関崎悦子・

城田恵次郎・柴 昭博・関崎 仁

目的: 演者らは前報(35回大会)において、各種天然チーズ中のアミン類を検索し、チーズ中のアミン類の産生は、微生物による可能性を示唆した。本実験では、チーズと同様に微生物による熟成がなされているミソのアミン類分布状況を明らかにするため、原料組成の異なる各種ミソについて第2級アミン含量およびアミンの種類を検討した。

方法: 群馬県内で市販されたミソを供試料とした。米ミソ(甘ミソ・辛ミソの2種類)、豆ミソ(2種類)および麦ミソ(2種類)を各々10g採取し、1N-塩酸・エタノール混液(1:1)で抽出し、蒸気蒸留を行ない濃縮した。この抽出液について、Dyre改良法で第2級アミン含量を測定した。また、薄層クロマトグラフィーによつて、試料を純品と同時展開し、アミンの同定確認を行った。

結果: 各種ミソの第2級アミンは、いずれも3~9の範囲であつた。特に豆ミソの2種類は、他のミソに比して多く含有している傾向にあつた。

薄層クロマトグラフィーによりアミンを同定した結果、ミソの種類をとわず、いずれの検体より、ジメチルアミンを同定確認した。さらに、米ミソ1種類を除いた、各ミソよりトリメチルアミンを検出した。