

——アミクサ粘質多糖類の溶出に及ぼす米糠・食酢の効果——

1- トルダム清心女大家政(食品・栄養) 今田節子 ○河原近代 高橋正徳

**目的** 「イギス料理」に使用される米糠抽出液・食酢が、アミクサ原藻のかい裂を早め、ゲル化を促進させる効果を持つことは既に報告した(36回本誌巻113, 37回同誌巻53)。今回は、米糠中の、どの物質がアミクサの粘質多糖類の溶出に関与しているかを、アミクサ粘質多糖類の収率、その各ゲルのテクスチャー特性値より検討した。 **方法** 米糠をエーテル脱脂して、エーテル抽出画分を脂溶性画分、また脱脂米糠を更に水抽出して得られた画分を、糠水溶性画分とした。次に既報告通り、3%・5%米糠抽出液に相当する脂溶性画分、及び糠水溶性画分の各100mlを3gアミクサに加へ、アミクサを加熱溶解した。更に得られた各溶液を、凍結乾燥し、粘質多糖類を得た後、物性は物性解析IPCシステムで測定した。 **結果** ①溶解に糠水溶性画分を用いた場合、水のみの場合よりも粘質多糖類が高濃度に得られた。糠水溶性画分を用いて得られたゲルは、水による場合のゲルよりも硬さが増大した。②脂溶性画分を用いて抽出した粘質多糖類の収率は、糠水溶性画分で抽出した場合と余り差がなかった。しかし、得られた粘質多糖類はゲル化しなかった。③脂溶性画分、糠水溶性画分のいずれを用いてアミクサを溶解した場合も、食酢の添加により粘質多糖類の抽出が一層増大した。糠水溶性画分と食酢を用いてアミクサの粘質多糖類を抽出した場合、ゲルの脆さが増大した。以上のことから、アミクサを糠水溶性画分にて溶解し、粘質多糖類を抽出した場合にのみ、通常の「イギス料理」のゲルが得られることを認めた。このことは、アミクサ原藻のかい裂に対し、糠水溶性画分中のある物質が効力を増すことを示唆した。