

目的 アルファルファもやし (Alfaと略) は、ビタミンB群含有量に優れていることを、先に報告したが、さらに食品的价值を知り、食資源の有効利用に資することを目的として、今回は呈味構成成分について検討した。

方法 試料には、前報と同一の米国産並びに日本産の種子から水栽培によって発芽させた、4種のAlfa及び対照として市販のブラックマツペもやしを用いた。各試料は水抽出し、最終濃度50%の試料液とした。イオン交換法、エーテル抽出法により、試料液からアミノ酸類、核酸関連物質及び有機酸類を個々に除去して、味の変化を確かめ、呈味に寄与する主体成分を確認した。アミノ酸類は試料液を除蛋白した後、pHを2.2に調整してJLC-6AH型アミノ酸自動分析機により定性と定量を行った。核酸類と糖の分析は、655形日立高速液体クロマトグラフィーにより確認定量した。核酸の分離カラムはポリスチレンをベースにした陰イオン交換樹脂3013-Nを用いて測定した。また、試料液の緩衝能をβ-アイトレーター-BETA-1 (東亜電波工業) により試験し、呈味成分との関連性を検討した。

結果 Alfaの呈味の主体はSer, Asp, Arg.などのアミノ酸類の寄与率が大であると推測されたが、総アミノ酸量は試料によりかなり差異があった。また、Alfa 4試料の平均総アミノ酸量は対照の $\frac{2}{3}$ であったが、緩衝能はAlfaが大であった。糖はFructose, Mannoseなど微量が認められ、対照はFructoseが多量であった。核酸関連物質は各試料からAdenine, Inosine, Hypoxanthineが検出されたが、いずれも呈味の主体をなすものではないと考えられた。