

<目的> Prosky変法で定量される生大豆中の水溶性食物繊維 ( S D F ) は乾熱することによりやや増加する傾向が見られた<sup>1)</sup>。

そこでこの S D F の構成多糖を分画，分析し，分子量とその構成糖について比較検討するとともに，S D F の乾熱による影響についても考察した。

<方法> Prosky変法により得られた生および乾熱大豆の S D F を D E A E セルロースイオン交換クロマトグラフィーにより分画後，さらにセファロース 4 B とセファデックス G 200 でゲルろ過を行い細分画した。また各画分については 100 °C の 0.5 M 硫酸水溶液で 4 時間加水分解した後，ガスクロマトグラフィーおよび G C - M S ( (株) 日本電子製・A X 500 ) 分析を行い糖の構成について検討した。

<結果> S D F を分画して得られた 4 つの画分をさらに細分画し，プルランを指標として分子量を確認した結果，多糖の低分子化やペクチン質の減少などがみられたことから乾熱により分子量が影響を受けると考えられた。加水分解後 G C - M S 等により，その構成糖はアラビノース，ガラクトースを主体とするものであることを確認できた。

1) 竹山恵美子，松橋直美，福島正子：日食工誌，38，1038 (1991)。