



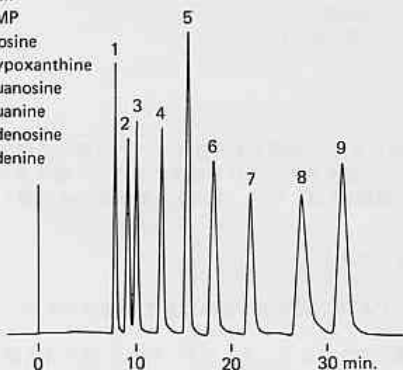
本号のカラム Shodex® Asahipak GS-320 7E

本号のサンプル 核酸塩基、ヌクレオシド、ヌクレオチド (うまみ成分)

(A) 呈味核酸成分の分離

Sample

1. IMP
2. GMP
3. AMP
4. Inosine
5. Hypoxanthine
6. Guanosine
7. Guanine
8. Adenosine
9. Adenine



← Column : Shodex Asahipak GS-320 7E
 Eluent : 10mM Sodium phosphate (pH 5.0)
 Flow rate : 1.0 ml/min.
 Detector : Shodex UV-260nm
 Column temp. : 30°C

Column : Shodex Asahipak GS-320 7E x 2
 Eluent : 0.1M Sodium phosphate (pH 3.0)
 Flow rate : 1.0 ml/min.
 Detector : Shodex UV-250nm
 Column temp. : Room temp.

↓

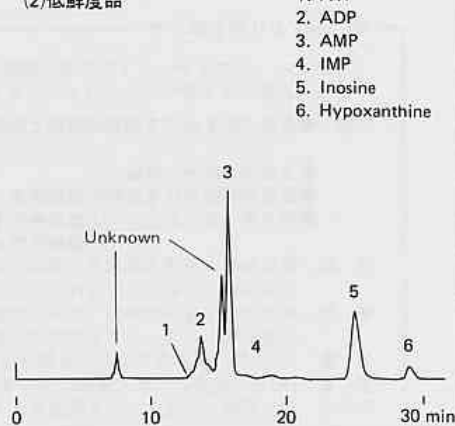
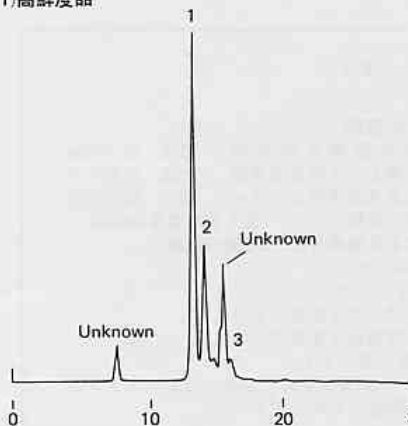
(B) ホタテ貝柱中の核酸成分の分離

(1) 高鮮度品

(2) 低鮮度品

Sample

1. ATP
2. ADP
3. AMP
4. IMP
5. Inosine
6. Hypoxanthine



今回は、うまみ成分分析用カラムAsahipak GS-320 7Eをご紹介します。

GS-320 7Eは、核酸塩基、ヌクレオシド、ヌクレオチド等の核酸類を分析するのに適したカラムです。食品のうまみを構成している成分には、アミノ酸、有機酸、核酸などがありますが、このうちの呈味核酸成分の分析にGS-320 7Eを使用することができます。

クロマトグラム(A)は核酸の標準試料混合物の分析例、(B)はホタテ貝柱に含まれる核酸成分の分析例(青森県水産物加工研究所 福田先生ご提供)です。

(裏面に解説があります。)

