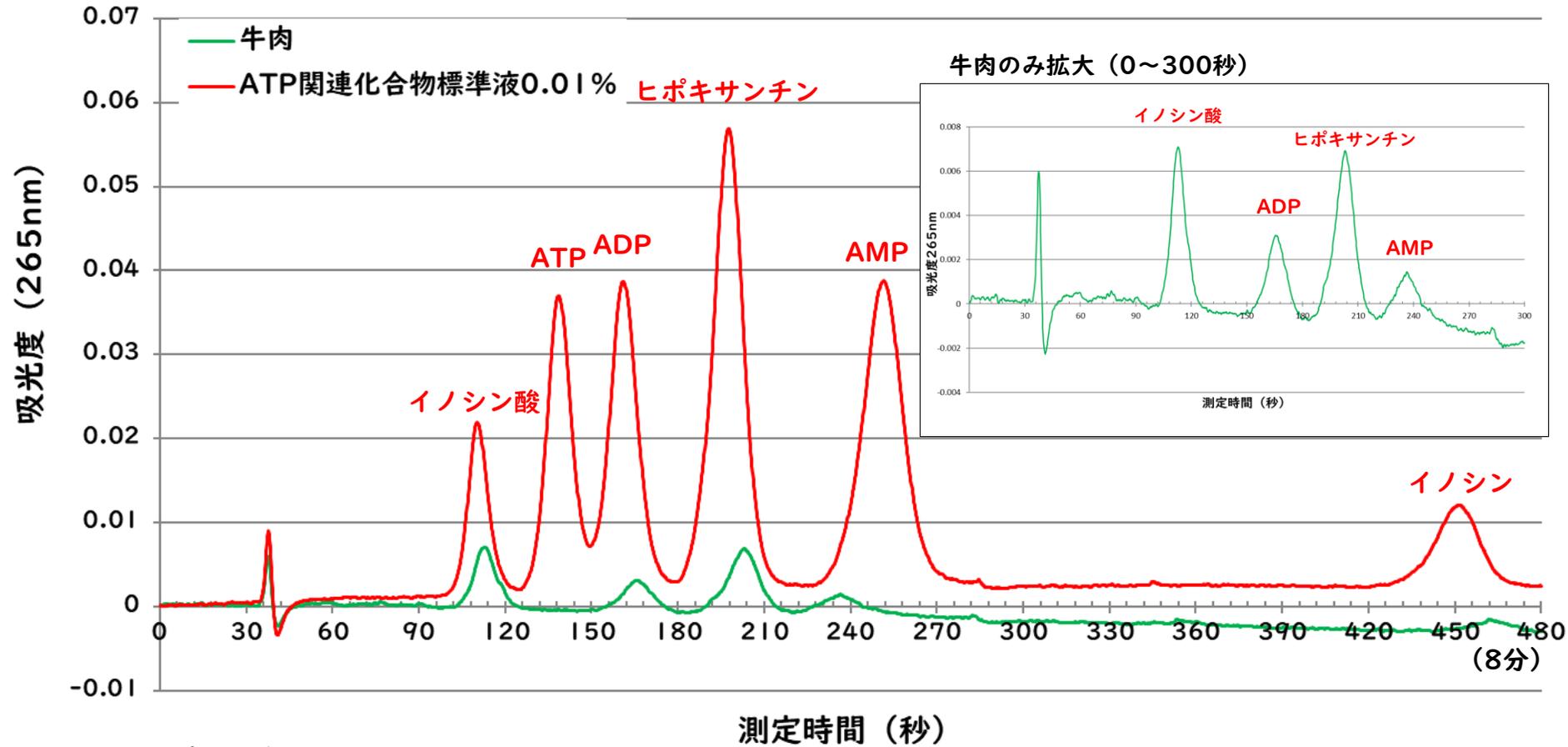


牛肉の旨味成分（イノシン酸）測定 e-HPLCことり E2タイプにて測定



牛肉のATP関連化合物

標準物質名	濃度[mg/L]
ATP	0.00
ADP	282.59
AMP	113.58
イノシン酸 (IMP)	944.61
イノシン	185.53
ヒポキサンチン	351.38

サンプル抽出方法 (文献*を参考にした)

サンプル **0.5g** 3mm角位にハサミできざむ

←5%過塩素酸 **5ml** 加えて振る
(15分間アイスボックスの中で冷やしなが
らスパチュラでたたく)

←1M 水酸化カリウム でpH2~3.5にする
(**4.3ml**)

↓

水を加えて**10ml**にする。
ろ紙 (No2) でろ過した後0.45μmのフィルタでろ過

↓

ろ過した液 **2ml** + ←0.1Mリン酸緩衝液 (pH7.5)
0.5ml加えて混ぜる

<測定条件>

溶離液 P1、P2共に200mMリン酸緩衝液 (中性)

カラム PEGASIL ODS SP100 AQ Φ6×30mm (センシュー科学製)

検出器 265nm サンプル量 2.7μL

測定条件

分析時間 (sec)	0	280	281	480
P1流量(μl/min)	1000	1000	0	0
P2流量(μl/min)	0	0	2000	2000

参考文献*

胡 亜芹, 張 佳琪, 蛭谷 幸司, 今野 久仁彦. 魚肉からのATP関連化合物抽出法の簡便化
日水誌 2013; 79(2):219-225