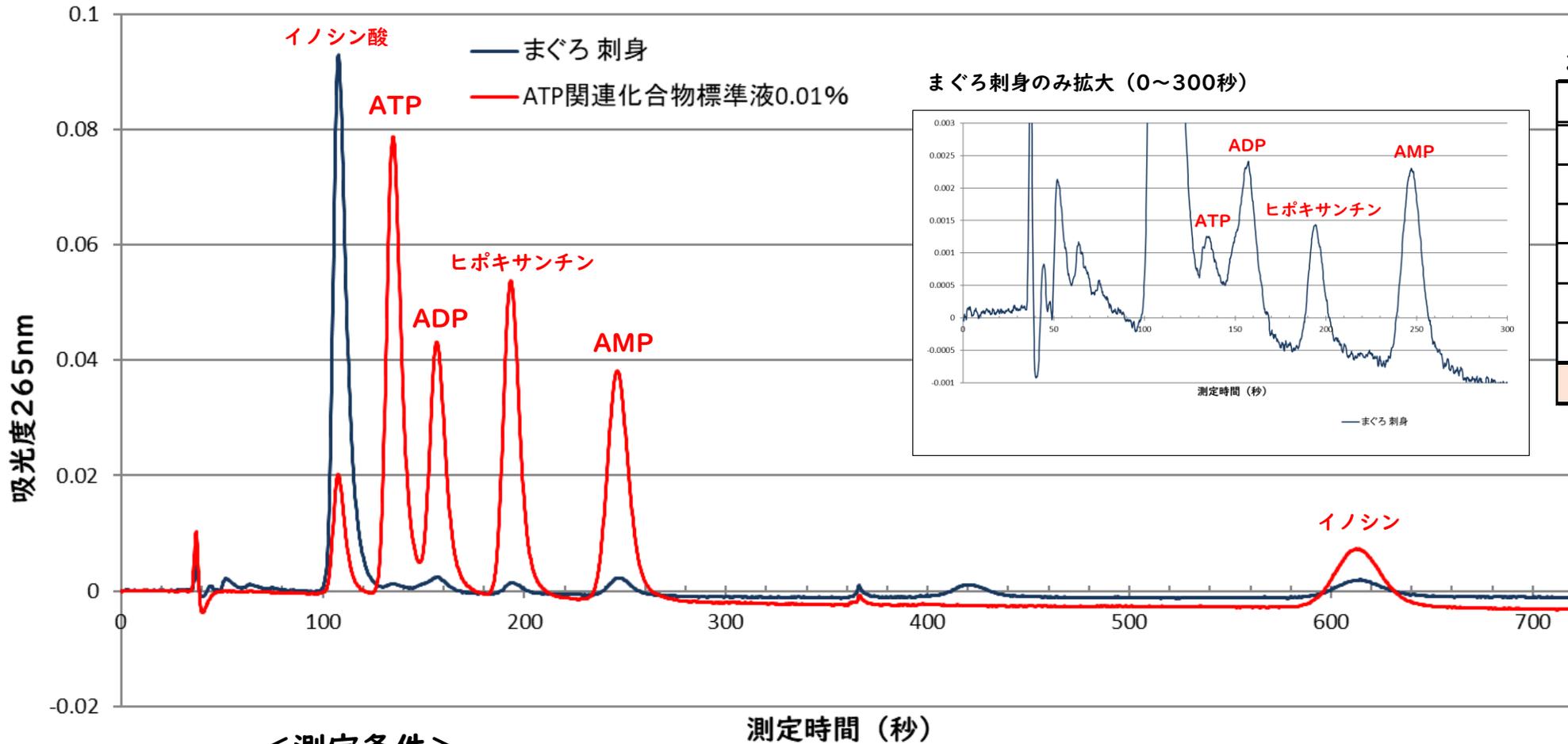


まぐろ刺身の旨味成分（イノシン酸）測定 e-HPLCことり Eタイプにて測定



まぐろ刺身のATP関連化合物

標準物質名	濃度[mg/L]
ATP	5.01
ADP	76.43
AMP	61.55
イノシン酸 (IMP)	3066.83
イノシン	222.88
ヒポキサンチン	25.77
K値	7%

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

<測定条件>

溶離液 200mMリン酸緩衝液 (中性)

カラム PEGASIL ODS SP100 AQ $\phi 6 \times 30$ mm (センシュー科学製)

流量 1mL/min 検出器 265nm サンプル量 2.7 μ L

サンプルは文献*を参考にして、固形物2gに5ml (10%過塩素酸Na水溶液) を入れ10分静置して抽出後、水5ml加え混合し1.2 μ m 0.45 μ mフィルタにて濾過しサンプルとして使用