

平成 27 年 5 月 25 日

酒類総合研究所標準分析法
固体こうじの各種酵素力価の測定方法の修正及び追加

固体こうじの各種酵素力価の測定には、分析キットを用いた合成基質法が広く利用されていること等から、酒類総合研究所標準分析法を次のように修正及び追加をしました。

- ・ 糖化力の測定に合成基質法(キット)を加える
- ・ 糖化力とグルコアミラーゼを区別する
- ・ キットを用いる方法の酵素液の調製方法をそろえる
- ・ キットを用いない方法の酵素液の調製を修正する
- ・ アミラーゼ系、プロテアーゼ系の順に並べ替え

修正及び追加後の概要は表のとおりです。新しい標準分析法は[こちら](#)をご覧ください。

表 酒類総合研究所標準分析法 111 固体こうじ 酵素力価の分析方法の概要

項目		従来法(キット以外)		キットを用いる方法		
		基質など	酵素液の調製	基質など	酵素液の調製	備考
111-5	α -アミラーゼ	A) 可溶性デンプン法	111-5-2 イ) 静置抽出法 (透析あり) ロ) ホモジナイズ抽出法 (透析あり) 注) α -アミラーゼは透析なしでもよい	B) 合成基質法 (清酒こうじ) N3-G5- β -CNP	111-5-6 イ) 静置抽出法 (透析なし) ロ) ホモジナイズ抽出法 (透析なし) (イ, ロとも50倍希釈)	
111-6	耐酸性 α -アミラーゼ	可溶性デンプン	111-5-2による ただし、塩化ナトリウム溶液は111-6-1のもの(0.1 M緩衝液)を用いる 注) 透析なしでもよい			
111-7	α -グルコシダーゼ	B) α -メチル-D-グルコシド法	111-5-2による 通常、透析は必要ない。	A) 4-ニトロフェニル α -グルコシド法 (清酒こうじ)	111-5-6 による。ただし希釈はしない。	
111-8	グルコアミラーゼ			G2-PNP	111-5-6 による。ただし2倍希釈	測定値から α -グルコシダーゼ活性を差し引く。
111-9	糖化力	A) 可溶性デンプン法	111-5-2による	B) 合成基質法 G2-PNP	111-8-2による (=111-5-6による。ただし2倍希釈)	111-8の測定値 (α -グルコシダーゼを引く前)
111-10	酸性プロテアーゼ	カゼイン溶液	111-5-2による 注) 透析なしでもよい			
111-11	酸性カルボキシペプチダーゼ	A) グルタミル-チロシン法	111-5-2による	B) チロシル-アラニン法 (清酒こうじ)	111-5-6 による。ただし5倍希釈	