

のが認められた。

そこでこの4つの Transaminase に就き抽出粗酵素液を用いてその性質を探索したのであるが、その至適 pH 7.8 は BCG を用いた際にも認められた点であり、他の酵素材料よりの同酵素に関し報告されているものに比し、少しくアルカリ性にかたよっている。

本反応を好氣的条件下で行えば TCA サイクル²⁾等により酸化される可能性が考えられる。そこで無氣的・好氣的の両条件に於ける Glutamin 酸形成を比較したのであるが、好氣的条件下では少し弱くなる程度であつた。即ち斯かる反応条件に於いては Transaminase 反応系は非常に活発に働いている事が想像せられる。そしてかかる反応が結核菌に於ける Amino 酸合成ひいては蛋白合成に極めて重要な役割を果していることを推察するものである。

結 論

1 鳥型結核菌竹尾株を用い α -Ketoglutar 酸と各 Amino 酸間の Transamination に就いて検した所、

Asparagin 酸, Valine, Leucine, Phenylalanine の各 Amino 酸の場合に比較的顕著な Glutamin 酸の形成が認められた。

2 上記4つの Transaminase の性質を抽出粗酵素液を用いて検し、至適 pH は 7.8 附近にあり、青酸カリ, Quinhydrone, Isonicotin 酸 hydrazide, 硫酸銅の各 M/100 により相当程度の阻害を受け、80°C 3分の加熱で完全に不活性化され、比較的長期の氷室保存に耐え、硫酸安門 30% 以上飽和により沈澱する部分に活性の強いのを認めた。

稿を終るに臨み、終始御懇篤なる御指導、御校閲を賜つた堂野前教授及び河盛助教授に深謝する。

本研究費の一部は文部省科学研究費によつた。記して謝意を表す。

文 献

- 1) 酒井：結核, 29, 161, 1954.
- 2) 楠瀬・楠瀬：結核, 28, 34, 1953.

追 加 訂 正

7月号, 244頁(原著者 甲斐崎 勇)第6表空欄の所は下記の通りになります。

体 温		赤 沈		結 核 菌 所 見						
37°C	~	~	38°C	10	~	~	50	壺	培	-
以下	37.5°C	38°C	以上	以下	~	30	~	50	以上	