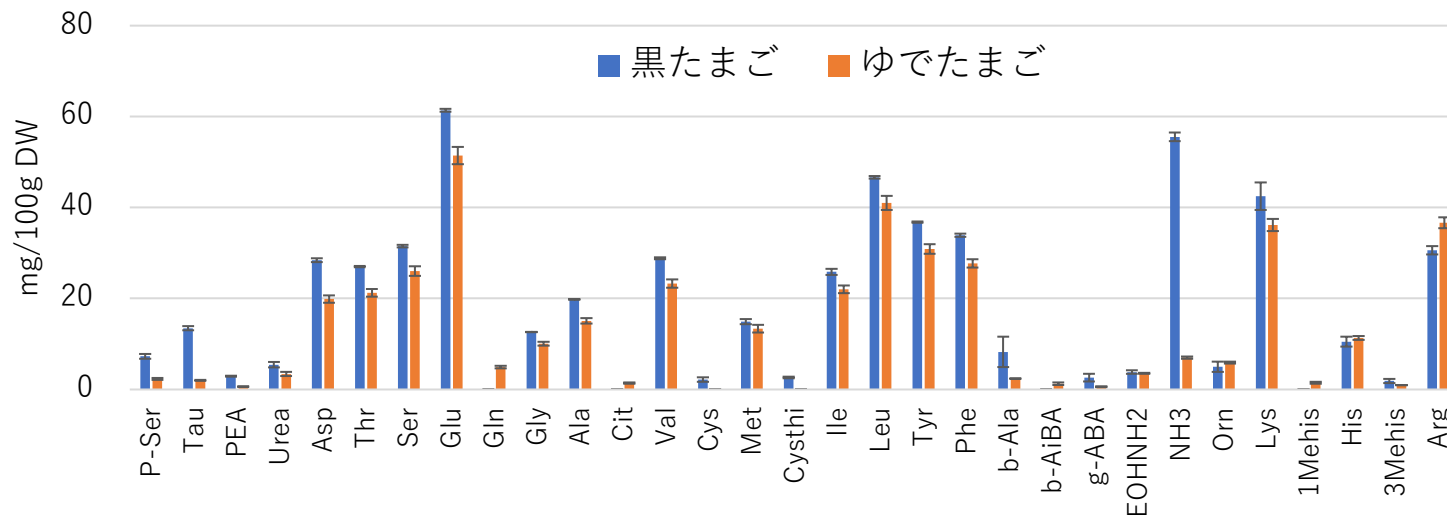


黒たまごとゆで卵の分析結果について

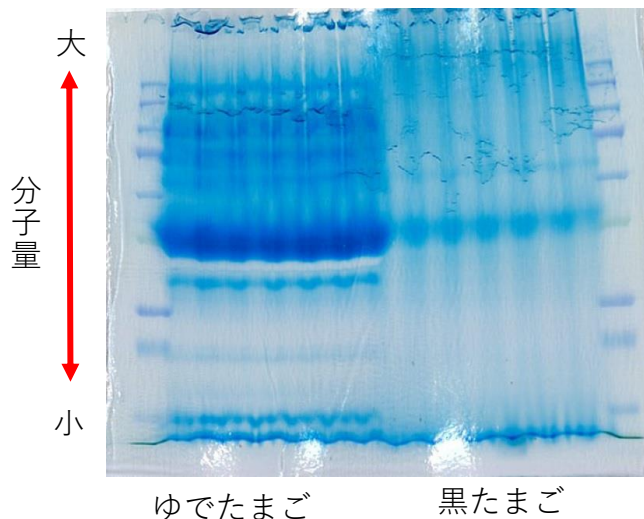
(地独) 青森県産業技術センター 農産物加工研究所

1. 黒たまごとゆでたまごのアミノ酸



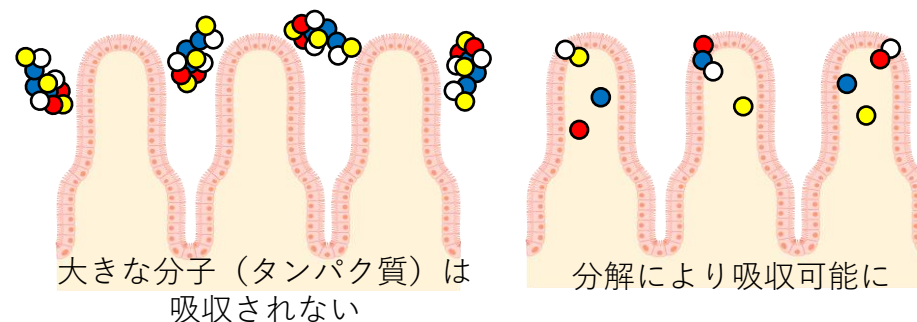
黒たまごはゆでたまごに比べアミノ酸が増加していますが、アンモニアが増加していることからアミノ酸も分解されていることがわかります。

2. タンパク質の分解確認 (SDS-PAGE)



ゆでたまごでは、分子量が大きい物質（タンパク質）がバンドとして出現していますが、黒たまごではこれらの濃度が薄くなり、分解が進んでいることがわかります。

タンパク質は体の中で消化酵素の働きによって分解され、アミノ酸やアミノ酸がいくつかつながったペプチドの状態で小腸から吸収されます。



黒たまごはタンパク質の分解が進んでいるため、ゆでたまごに比べると吸収性が良いと考えられます。