

- 5) D. Arigoni, W. von Daehne, W. O. Godtfredsen, A. Melera, S. Vangedal: Experientia, **20**, 344 (1964)
- 6) H. S. Burton, E. P. Abraham, H. M. E. Cardwell: Biochem. J., **62**, 171 (1956)
- 7) J. Cram, N. L. Allinger: J. Am. Chem. Soc., **78**, 5275 (1956)
- 8) N. L. Allinger: J. Org. Chem., **21**, 1180 (1956)
- 9) N. L. Allinger, J. L. Coke: J. Org. Chem., **26**, 4522 (1961)
- 10) S. Okuda, S. Iwasaki, K. Tsuda, Y. Sano, T. Hata, S. Udagawa, Y. Nakayama, H. Yamaguchi: Chem. Pharm. Bull., **12**, 121 (1964)
- 11) S. Iwasaki, S. Okuda, K. Tsuda: at the Symposium on the Chemistry of Natural Products, Nagoya, Oct. 1964; Abstracts of Papers, p. 192
- 12) B. M. Baird, T. G. Halsall, E. R. H. Jones, G. Lowe: Proc. Chem. Soc., **1961**, 257
- 13) T. G. Halsall, E. R. H. Jones, G. Lowe: Proc. Chem. Soc., **1963**, 16
- 14) Y. Maki, M. Sato, K. Obata: Chem. Pharm. Bull., **13**, 1377 (1965)
- 15) A. I. Laskin, P. Grabowich, C. de Lisle Meyers, J. Fried: J. Med. Chem., **7**, 406 (1964)
- 16) J. Fried, G. W. Krakower, D. Rosenthal, H. Basch: J. Med. Chem., **8**, 279 (1965)
- 17) J. Fishman: J. Am. Chem. Soc., **82**, 6143 (1960)
- 18) W. Klyne, W. M. Stoke: J. Chem. Soc., **1954**, 1979

## 杉浦 衛, 伊藤万蔵: Nucleodeaminase について

**Mamoru Sugiura, Manzo Ito: On Nucleodeaminase**

1. Introduction
2. Significance of nucleodeaminase in vivo
3. Distribution of nucleodeaminase in vivo
4. Determination of nucleodeaminase and nucleic base
5. Crystallization and purification of 5'-adenylic acid deaminase
6. Physical and chemical property of 5'-adenylic acid deaminase
7. On industrial application of 5'-adenylic acid deaminase
8. Preparation of industrial nucleodeaminase

**1. 緒 言**

核酸およびその誘導体のアミノ基を水酸基に置換し、アンモニアを遊離する酵素は、一般に nucleodeaminase (略して deaminase) といわれる。deaminase は 1904 年 Jones が胸腺の自家融解中に核酸塩基の脱アミノが起つたことを発見して以来、漸次研究せられてきた。そしてこの中には adenase, adenosine deaminase, 5'-adenylic acid deaminase, 2'-adenylic acid deaminase, 3'-adenylic acid deaminase, guanase, guanosine deaminase, guanylic acid deaminase など種々存在することがあきらかとなった。これらの deaminase のうち、近年、核酸化学の急激な発展にともない工業的に製造されるようになった inosinic acid (5'-IMP) の製造に用いられている

adenylic acid deaminase は最もよく研究されており、Schmidt が1928年新鮮な脊椎動物の骨格筋において、その中に含まれている adenylic acid (5'-AMP) が自己消化のすすむにつれて、脱アミノを受け 5'-IMP に変化するという事実を報告して以来、Conway, Kalckar, Nikiforuk らによりウサギの骨格筋に adenylic acid deaminase の存在が確認され、その物理化学的性質について報告されているが、まだ結晶化には至らなかった。ところが、<sup>5)</sup> 1957年 Lee, <sup>6)</sup> はウサギの骨格筋からこの酵素の結晶化に見事に成功し、結晶酵素を用いて重要な新しい知見を報告している。

<sup>6)</sup> 斎藤、新井らはコイ筋肉の有機リン酸化合物を検索中、新鮮な筋肉をゆっくり凍結させると ATP (adenosine triphosphate) が急激に減少する一方、5'-IMP が着しく蓄積されることを確かめ、この現象は筋肉中に生じた 5'-

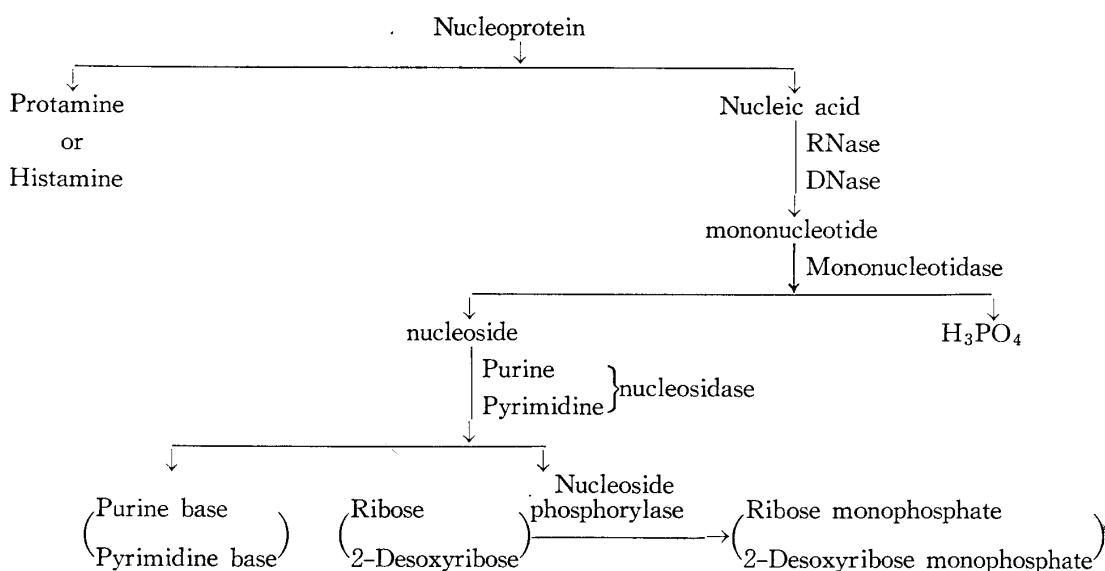


Fig. 1. Digestion of Nucleoprotein

Table 1 Component of Nucleic Acid

	Base	Nucleoside (Base + Sugar)	Nucleotide (Base + Sugar + H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> )	Source
Purine	Adenine (6-Aminopurine)	Adenosine	Adenylic acid	RNA, DNA
	Guanine (2-Amino-6-hydroxypurine)	Guanosine	Guanilic acid	RNA, DNA
	Hypoxanthine (6-Hydroxypurine)	Inosine Hypoxanthine desoxyriboside	Inosinic acid Hypoxanthine desoxyribotide	Adenine Oxidative deamination
	Xanthine (2,6-Dihydroxypurine)	Xanthine riboside Xanthine desoxyriboside	Xanthine ribotide Xanthine desoxyribotide	Guanine Oxidative deamination
Pyrimidine	Cytosine (2-Hydroxy-6-amino-pyrimidine)	Cytidine	Cytidylic acid	RNA, DNA
	Thymine (2,6-Dihydroxy-5-methyl pyrimidine)	Thymidine	Thymidylic acid	DNA
	Uracil (2,6-Dihydroxy-pyrimidine)	Uridine	Uridylic acid	RNA

AMP が adenylic acid deaminase の作用をうけ, 5'-IMP になったものと推定した。また, 奈良はコイ筋肉中の 5'-adenylic acid deaminase を Lee の方法で分別し, その性質を報告している。<sup>7)</sup>

一方, カビの生産する deaminase の研究もかなり行なわれており, taka-diastase 中の deaminase は Mitchell<sup>8)</sup>, Kaplan,<sup>9)</sup> および中西らにより精製され, その酵素化学的性質が報告されている。<sup>10)</sup>

このように deaminase の全貌は最近漸く明らかにされつつあり, 近い将来あらゆる起源の deaminase の性状があきらかになることが期待できるようになった。

この総説ではこのように脚光をあびている adenylic acid deaminase を中心としてその生体内における意義, 生体内分布, 定量法, 酵素の分離精製, 結晶化, 性状およびその工業的利用について, 最近までの知見を総括する。

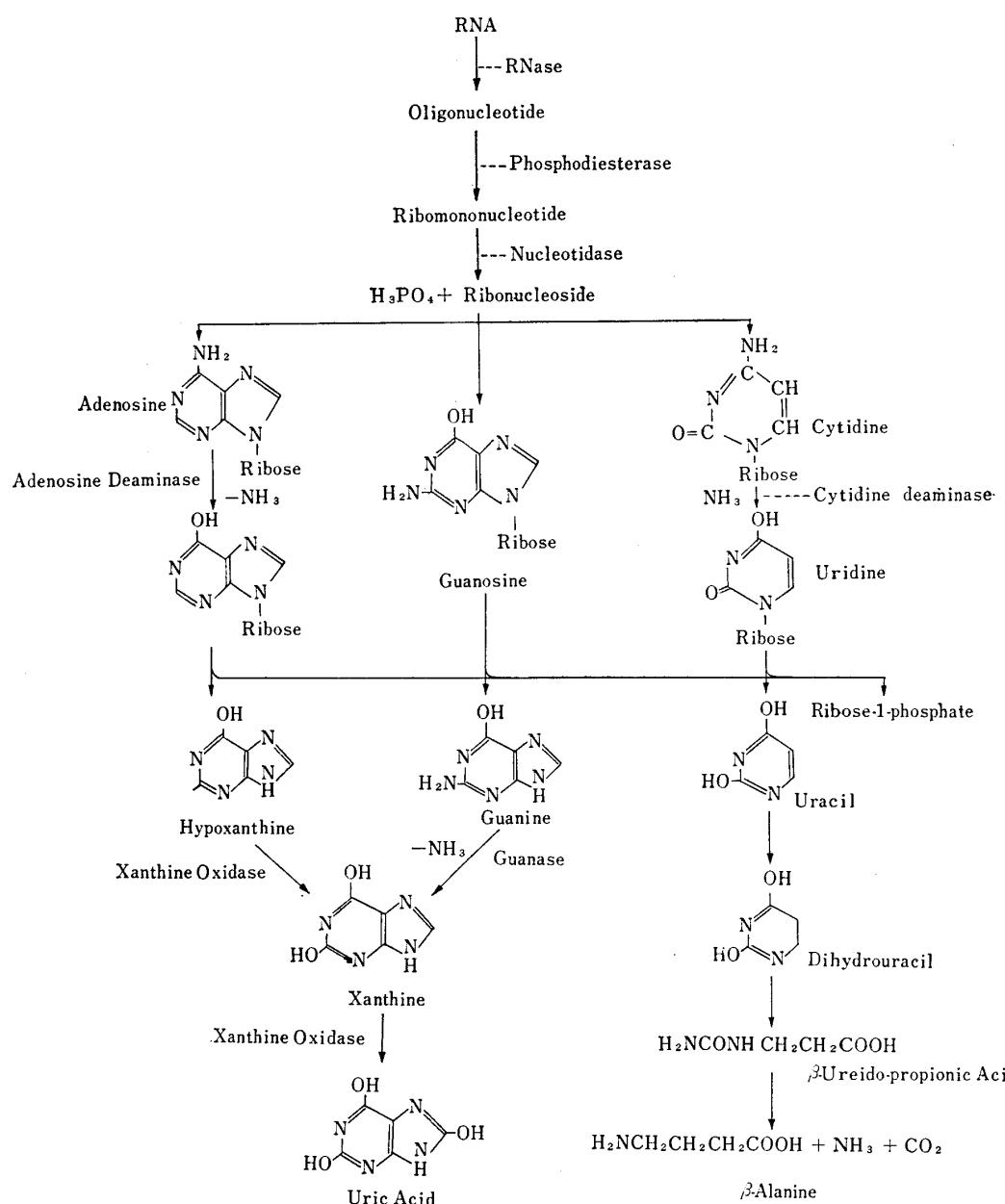


Fig2. Metabolism of Nucleic Acid

## 2. Deaminase の生体内における意義

食物中の核蛋白質は蛋白酵素により蛋白質部を分離して核酸となり、更に肺、腸液中の核酸酵素によりその構成成分にまで分解されて血液中に入る。

このように分解されて血液中に入った遊離のpurine及びpyrimidine塩基のうち、組織核酸に入りうるものはadenine（主にRNAに、DNAには少い）のみで一定の割合でguanineに変化し一部は分解排泄され、他の塩基は全部代謝排泄される。

核酸の成分を **Table I.** に示す、またその生体内における代謝系路を **Fig 2.** に示す。この系路から核酸代謝には deaminase がいかに重要であるかがうかがわれる。

また、1957年 Cook らと Sutherland によって発見された cyclic AMP は Sutherland らの研究により、これがホルモンによる酵素活性調節のメカニズムの中で極重要な役割をはたしていることが確認された。 **Fig 3.** はそのメ

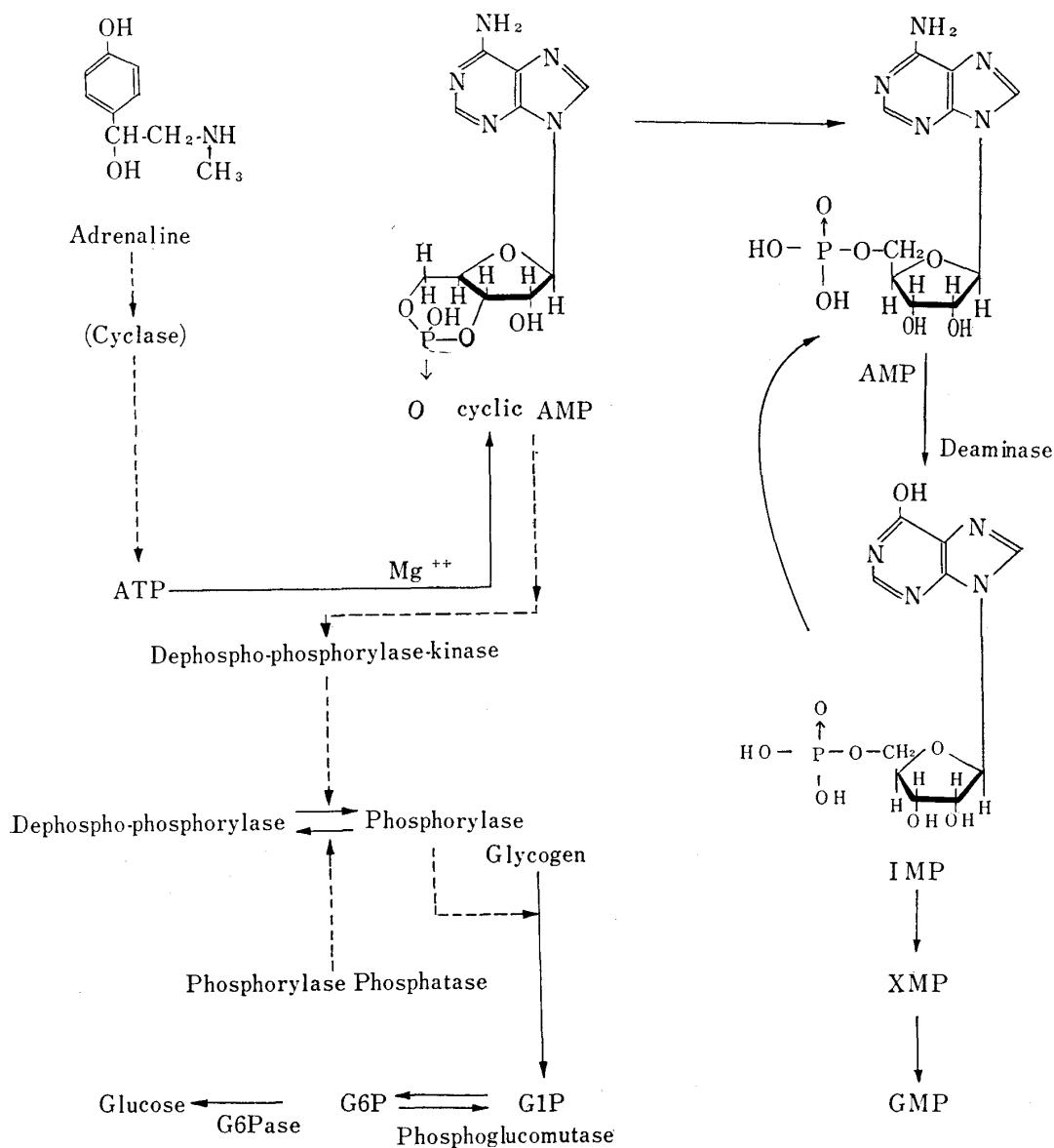


Fig3. Relation between Glycolysis and Hormone

カニズムを示したものであるが, adrenalin に限らず glucagon, ACTH, TSH, GH, 抗利尿ホルモン, serotonin, acetyl choline などの神経体液性物質の各種組織での作用機序の間に介在することが見いだされ, そのおもな作用点は phosphorylase 系であることが見いだされている。

このように ATP より Cyclic AMP となり, AMP を経て IMP となり, 筋内中に蓄えられ, 必要に応じて IMP より AMP, XMP, GMP が合成されてこれらの代謝系を形成している。このような代謝系においても deaminase は重要な役割をはたしている。

### 3. 5'-Adenylic Acid Deaminase の生体内分布について

生体内において deaminase は各種組織に存在するが, 特に多いのは骨格筋で骨, 皮膚, plasma 等にはほとんど存在しない。

Table II. The Distribution of the Deaminase in Tissues

Tissue	M. adenylic acid deaminated at 1%	Tissue	M. adenylic acid deaminated at 1%
Alimentary:		Glandular:	
Appendix	8.3	Spleen	14.8
Jejunum	6.6	Testicles	16.5
Peyer's Patches	12.1	Salivary glands	9.8
Duodenum	—	Suprarenals	15.5
Duodenum } mucosa	14.4	Pancreas	3.0
Jejunum } scrapings	11.6	Thyroid	—
Colon	—	Kidney	5.6
Ileum	—	Ovary	5.6
Caecum	—	Liver	2.8
Pyloric mucosa	2.2	Pituitary	24.6
Stomach muscle	5.1	Nervous:	
Muscular:		Spinal cord	14.8
Auricle	9.4	Brain(Whole)	12.2
Diaphragm	108.0	Cerebral cortex	15.9
Ventricle	2.8	Pituitary	24.6
Stomach muscle	5.1	Sciatic nerve	4.8
Skeletal muscle	1145.0	Respiratory:	
Circulatory:		Lungs	6.0
Auricle		Miscellaneous:	
Whole blood		Embryonic tissue	10.7
Artery		Bone marrow	9.7
Ventricle		Uterus	6.5
Plasma		Skin	0.0
		Bone	0.0

The units in which the deamination is expressed are  $\mu\text{g. N/ml/min.}$  for the original tissue. Tissues ground with quartz in 20 vol. water. To 1 vol. extract plus 1 vol. of 2% nucleotide. pH 7.0. Room temperature.

<sup>11)</sup> Table II. は Conway および Cooke が家児の各種組織について deaminase 力を比較したものである。この表からもみられるように deaminase は生体内において非常に広い範囲にわたって存在していることはあきらかである。なかでも骨格筋はエネルギー代謝の活発な所であり特異的に deaminase が多く存在している。

### 4. Purine Compounds および 5'-Adenylic Acid Deaminase の定量法

deaminase の定量には、遊離するアンモニアを定量する方法と紫外線吸収スペクトルを測定する方法がある。前者は再現性にとぼしく非常に技術的にむづかしいので、現在はもっぱら後者の方法が利用されている。

紫外部の differential spectrum を利用し purine 化合物を定量し、deaminase 活性を測定する方法は、1946年、<sup>12)</sup> Copenhagen 大学（デンマーク）の Herman M. Kalckar により確立せられた。この方法は極めてすぐれた方法であると考えられているので、ここに彼の業績の一端を紹介し、測定に際し注意すべきことを著者らの経験から二、三述べることにする。<sup>20)</sup>

#### 4-1 Hydroxy purine 化合物の定量

Table III は hydroxypurine 類の molecular extinction coefficients ( $\epsilon$ ) および absorption maxima をまとめたものである。

Table III. Molecular Extinction Coefficients of Hydroxypurines.

Compounds	$\epsilon \times 10^{-4}$	Maxima	PH	Bibliographic reference
Hypoxanthine	0.85	249m $\mu$	Water	Holiday <sup>13)</sup>
Hypoxanthine*	1.05	250	7.2 <sup>+</sup>	Kalckar <sup>12)</sup>
(Synthetic)				
Inosine	1.33	247	2	Gulland and Holiday <sup>14)</sup>
"	1.18	250	2.7 <sup>+</sup>	Kalckar <sup>12)</sup>
Xanthine	1.1	270	Water	Stimson and Reuter <sup>15)</sup>
Guanine	0.9	250	6.6	Heyroth and Loofbourow <sup>16)</sup>
Guanosine	0.8	250	7.2 <sup>+</sup>	Kalchar <sup>12)</sup>
	1.35	250	Water	Gulland and Story <sup>17)</sup>
Uric acid	1.22	290	7	Stimson and Reuter <sup>15)</sup>

\* Prepared by Dr. E. Bueding Western Reserve University.

+ Glycylglycine buffer, PH 7.2, 0.05M. Correction was made for absorption due to the glycylglycine.

これらの化合物は波長 250~290m $\mu$  の紫外部領域において吸光係数は、10,000から15,000を示す。

しかし、個々の化合物についてみれば hypoxanthine 及びその誘導体は 250m $\mu$  において maximal absorption を示し、尿酸は 290m $\mu$  において吸収ピークを持つ。

このように吸収スペクトルが異なるので、その extinction changes ( $\Delta E$ ) を測定することにより hydroxypurine 化合物を定量することができる。

##### 4-1-1 Hypoxanthine の定量

Hypoxanthine (0.5 to 5  $\gamma$  per ml) を 0.1 M-glycyl glycine buffer, pH 7.5 となし、酵素を飽和し、精製した xanthine oxidase を 10~20  $\gamma$  添加し、 $\Delta E$  を 290m $\mu$  と 248m $\mu$  にて測定する。

##### 4-1-2 Inosine の定量

Inosine は hypoxanthine riboside であるから ribosidic linkage

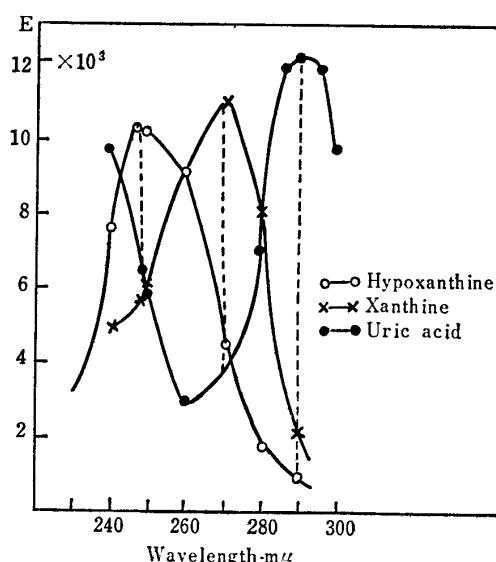


Fig.4. Molecular extinction curves for hypoxanthine, xanthine, and uric acid

Table IV. Optical Constants of Hydroxy purine Reaction\*

Hydroxypurine, 1γ per ml	Enzymes used	Δ E <sub>290</sub>	Δ E <sub>270</sub>	Δ E <sub>260</sub>	Δ E <sub>248</sub>
Hypoxanthine → uric acid	Xanthine oxidase	+0.080	-0.007		-0.030
Xanthine → uric acid	Xanthine oxidase	+0.066	-0.053		0
Guanine → uric acid	" " + guanase	+0.048	-0.025		
Uric acid → allantoin	Uricase	-0.072		-0.023	

\* Extinctions, measured in 1 cm, cells.

Table V, Determination of Hypoxanthine

Solution of hypoxanthine in glycylglycine buffer, pH 7.5, added to hypoxanthine-free liver filtrate and saturated with oxygen. Enzyme xanthine oxidase (10γ of protein per ml of mixture) added, Oxidation to uric acid.

Concentration of hypoxanthine (γ per ml)	ΔE <sub>290</sub>	
	Experimental (observed)	Theoretical (calculated from Table II)
2.2	0.162	0.176
3.3	0.270	0.264
5.5	0.431	0.440

を加水分解してから hypoxanthine と同様に定量する。inosine の希釈液は 0.5N-H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 中で 3 時間煮沸することにより遊離の hypoxanthine と ribose に分解される。

Table VI. Determination of Inosine

Inosine added to oxygen-saturated glycylglycine, 0.1 M, pH 7.97. Addition of xanthine oxidase did not change E290 or E248, Additon of nucleosidase caused the recorded changes in E.

Inosine present	ΔE290	Inosine* calculated from ΔE290	ΔE248	Inosine* calculated from ΔE248
2γ per ml	+0.076	1.9γ per ml	-0.033	2.2γ per ml.
4	+0.154	3.9	-0.064	4.3
6	+0.216	5.4	-0.095	6.4

\* From the data in table IV. 0.505γ of hypoxanthine per microgram of inosine

#### 4-1-3 xanthine の定量

Xanthine は hypoxanthine と同様な方法により定量することができる。即ち、xanthine に xanthine oxidase を作用させ尿酸とし、xanthine および尿酸の 248, 270 及び 290mμ の E から計算することができる。

#### 4-1-4 Guanine の定量

Guanine は guanase と xanthine oxidase の作用により尿酸となし、ΔE290 (+0.048) および ΔE270 (-0.025) より計算する。

#### 4-1-5 Guanosine の定量

Guanosine は nucleoside phosphorylase, xanthine oxidase 及び guanase の作用により尿酸となし guanine と同様な方法で定量する。

#### 4-1-6 尿酸の定量

尿酸は特異的な比色定量法が存在するが、ここでは紫外部吸収による方法を述べる。即ち、 $\Delta E_{290}$  を測定し尿酸を定量する。

#### 4-2 Adenine 化合物の定量

**Table V.** は adenine 化合物の extinction coefficient を示したものである。この表からわかるように adenine 化合物はほとんど同じスペクトルを示し  $260m\mu$  に吸収極大を有する。その吸光係数はほぼ  $1.5 \times 10^{-4}$  である。adenine 化合物を定量するには deaminaseにより hypoxanthine 化合物にかえその spectrum shift を利用して定量することができる。

Table VII Extinction Coefficients of Adenine Compounds

Compound	$\epsilon \times 10^{-4}$	Maxima	pH	Bibliographic reference
Adenine	1.42	260	7	Gulland and Holiday <sup>41)</sup>
Adenosine	1.43	260	7	Myrbäck et al <sup>18)</sup>
"	1.51	260	7	Kalekar <sup>12)</sup>
5-Adenylic acid	1.58	260	7	Kalekar
Adenosine triphosphate	1.49	260	2	Gulland and Holiday <sup>44)</sup>
" "	1.35	260	11	" "
" "	1.6	260	7	Kalckar <sup>12)</sup>

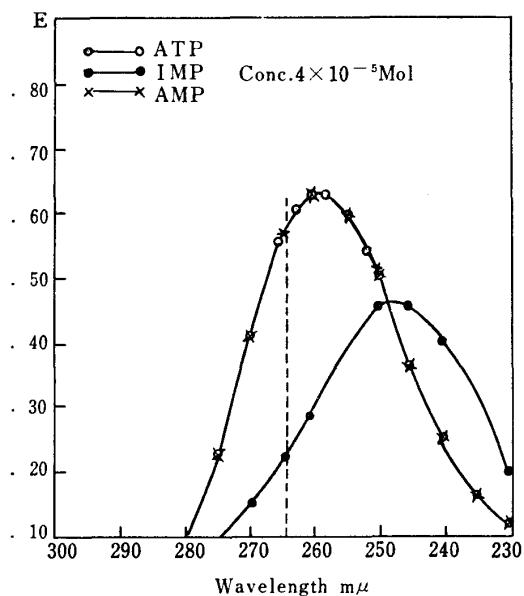


Fig. 5. Absorption curves of adenosine triphosphate (ATP), adenosinemonophosphate (AMP), and inosine monophosphate (IMP).

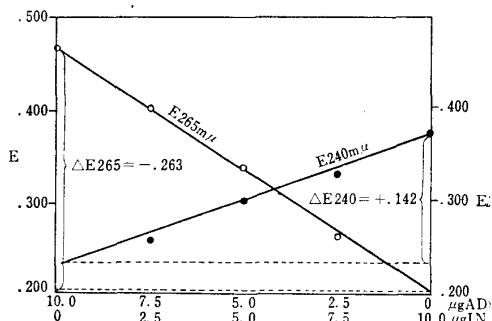


Fig. 6. Optical densities of mixtures of adenosine and inosine at 240 and  $265m\mu$ . Line  $E_{265m\mu}$  shows the rate of decrease in density at  $265m\mu$  which would result from conversion of adenosine to inosine, while Line  $E_{240m\mu}$  indicates the expected increase in density at  $240m\mu$  due to such a reaction. Concentrations are given in micrograms per ml.

#### 4-2-1 Adenosine 化合物の定量

Adenosine ( $4 \sim 16 \gamma/ml$ ) を  $0.1 M$ -glycylglycine (pH7.2) にとかし、adenosine deaminase を  $0.12 \sim 3 \gamma/ml$  加える。そして  $265m\mu$  の吸収の減少を測定する。

#### 4-2-2 Adenylic acid の定量

Adenylic acid は muscle deaminase を使用して inosinic acid にかえ、 $\Delta E_{265}$  を測定することにより定量できる。

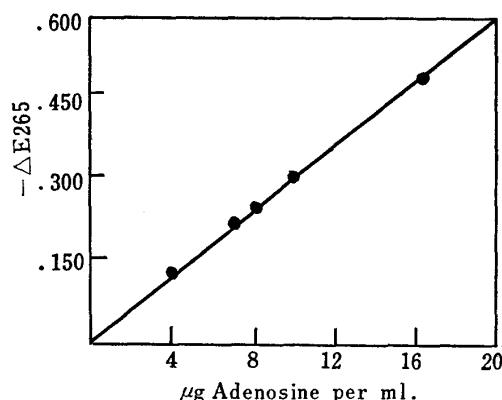


Fig. 7. Illustration of the proportionality between decrease in absorption ( $\Delta E_{265}$ ) and adenosine concentration resulting from enzymatic conversion to inosine.

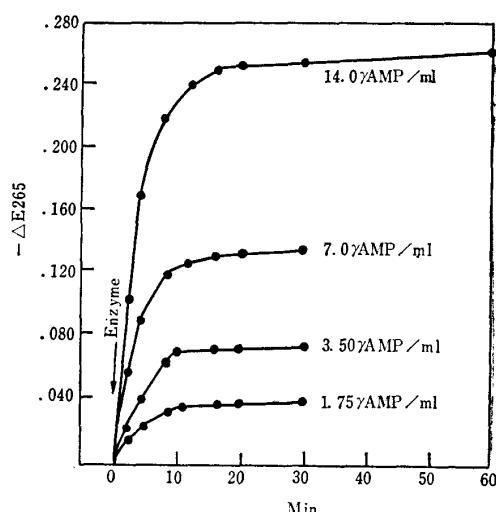


Fig. 8. Time curves showing the fall in absorption ( $\Delta E_{265}$ ) resulting from the addition of muscle deaminase to varying amounts of adenosine monophosphate (adenylic acid). Proportionality between final  $\Delta E_{265}$  and adenylic acid concentration is also shown.

Table VIII. Microdetermination of Adenosine

aliquots (0.106 ml) of adenosine solutions (1 and 2  $\gamma$  per ml) in 0.1-M-glycylglycine, pH 7.5 were pipetted into 2  $\times$  10 mm. quartz cells. Adenosine deaminase (0.2  $\gamma$  of protein in 0.003 ml) was added.

$\Delta E_{265}$	Adenosine found $\gamma$	Adenosine present $\gamma$
-0.030	0.12	0.11
-0.053	0.21	0.22

#### 4-3 Deaminase の定量

Adenylic acid deaminase は adenylic acid を基質として用い、 $\Delta E_{265} \text{ m}\mu$  を測定することにより定量できる。

##### 4-3-1 測定波長の範囲

著者らの実験の結果、測定に使用できる波長範囲は Fig. 9 のごとくで、波長 260  $\sim$  270  $\text{m}\mu$  の範囲では良好な直線関係となり、deaminase の測定に使用できることがわかった。

##### 4-3-2 測定法 (Aspergillus Deaminase)

酵素活性を測定しようとする酵素を  $\Delta E_{265}$  が 0.100 位になるように一定量サンプリングし、酵素液を調製する。

10 ml 容目盛付試験管に 5'AMP (5 mg/ml) 1 ml. M/15 phosphate buffer. pH 5.6. 2 ml を入れ 37° で 15 分間反応させる。反応終了後、直ちに 2% PCA 4 ml を加えて反応をとめる。反応停止液より 2 ml サンプリングし、

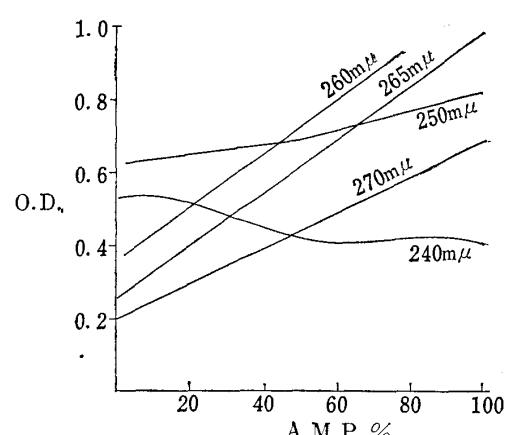


Fig. 9. Relation between O. D. and AMP concentration

100mlにfill up後、波長265m $\mu$ にて吸光度を測定する。

別に0時間用として前記の5'AMP 1ml, phosphate buffer 2ml, 2% PCA 4mlを10ml容目盛付試験管にサンプリングし、100mlに定容後同様に測定する。直線範囲は $\Delta OD_{265}=0.03\sim0.130$ である。この測定法で最も注意すべきところは「必ずセル補正を行なう」ことである。

### 5. 5'-Adenylic Acid Deaminaseの精製と結晶化

5'-Adenylic acid deaminaseの精製は多くの研究者により行なわれているが、ここではYA-PIN LEEの精製結晶化法を紹介することにする。<sup>5)</sup>

抽出液：ウサギの首を切り、直ちに筋肉をとり出し凍結させる。そしてこれを0.06M K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>: 0.3M KCl, 0.09M-KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>を含むPH6.5の塩類溶液3.5倍量とwaring blenderで1分間ホモジエナライズする。1時間後(約3°C)遠心分離(1500×G, 30min)し、酵素液を抽出する。残査は再び同様に操作し抽出する。

低塩濃度分画、抽出液を冷水で10倍釀し、15分間攪拌(30°C)後シャープレスで分離する。沈澱は0.5M-KCl溶液にとかし、蛋白濃度1.5%に調整する(通常200ml/100g muscle)。

加熱分画：この酵素液に1M-MgCl<sub>2</sub>溶液を加え、0.02Mの濃度にし、1M-K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>溶液にてpHを6.8に調整する。この液1000mlを2lのビーカーで50°C, 2分間加熱し、3°Cまで冷却後遠心分離(1500×G, 30min)する。沈澱を0.5M-KCl溶液に懸濁し45°Cに加熱、炉過する。遠心分離液を合し、0.5N-HOAc溶液でpHを6.5に調整する(通常100ml/100g muscle)。

エタノール分画：pH調整液を-2°Cに冷却、95%アルコールをゆっくり7%になるまで加え(-2°C)，遠心分離し、上澄に95%アルコールを加えて23%にする(-5°C)。遠心分離して得た沈澱を0.5M-KC l溶液にとかし、蛋白濃度を0.5%に調整する(通常20ml/100g muscle)。

硫安分画：pH6.5, 3°Cにて硫安分画を行ない、硫安1.26~2.26Mの濃度範囲で沈澱する区分をとり、0.5M-KCl溶液にとかし、蛋白濃度を0.5%に調整する(通常10ml/100g of muscle)。

低塩濃度分画：0.02M-KCl溶液の10倍量に対し、3°Cにて8時間透析する。沈澱は0.5M-KClにとかし、蛋白濃度を0.5%に調整する(通常5ml/100g of muscle)。

磷酸カルシュウムゲル分画：磷酸カルシュウムゲルはKeilin and Hartreeの方法で調製し、ゲルの2mlに酵素液10mlを加え、0.5N-HOAc溶液でpH6.5に調整し、3°Cにて30分間攪拌後遠心分離し、ゲルの等量の0.3M-KCl溶液で洗滌し、次にゲルの半量のpH8.5, 0.08M-K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>溶液で2回溶離する(溶離時間3°C, 2時間)

Table IX, Purification of 5'-Adenylic Acid Deaminase  
3 Kilos of Rabbit Skeletal Muscle,

Fraction No.		Total protein mg	Total units	Units per mg	Purification	Yield Percent
1.	Muscle extract	340,000	3,730,000	11*	1	(100)
2.	Low salt ppt	168,000	3,360,000	20	1.8	90
3.	Heat-treated fraction	49,500	2,470,000	50	4.5	66
4.	Ethanol fraction	3,960	1,270,000	320	29	34
5.	Ammonium sulfate fraction	1,320	960,000	720	65.5	25.5
6.	Low salt fraction	850	930,000	1,100	100	24
7.	Ca phosphate gel elute	120	540,000	4,500	410	14.5
8.	Crystals(lst crop only)	18	183,000	10,200	920	5

\* This value is not corrected for the inhibition caused by phosphate(25).

結晶 deaminase: 高比活性の溶離液を集め, pH8.0に調整後-3°Cに冷却し, 95%アルコールを0.15容量攪拌しながらゆっくり加える。遠心分離して得た沈殿物を0.5M-KClの少量にとかし, 蛋白の飽和溶液をつくる。これを攪拌しながらゆっくり冷却すると結晶が折出する。

## 6. 5'-Adenylic Acid Deaminase の物理的, 化学的性質

### 6-1 基質特異性

5'-adenylic acid deaminase の基質特異性はその起源により異なり, muscle deaminase は *Aspergillus* deaminase にくらべ特異性が強い。これを表にすると下のようである。

Table X. Substrate Specificity of Deaminases

Investigator	Origin	Substrate	Unsubstrate
Kaplan <sup>9)</sup>	Asp, oryzae	5'-AMP, 3'-AMP ATP, DPN, ADPR ADP, Adenosine	2'-AMP, TPN, Adenine 3', 5'-Diphosphoadenosine 2', 5'-Diphosphoadenosine
Nakanishi <sup>10)</sup>	Asp, oryzae	ATP, ADP, 5'-AMP, NAD, NADH, FAD 3'-AMP, 2'-AMP, 5'Deoxy-AMP, Adenosine, Deoxyadenosine $\beta$ -Glucopyranosyladenine	Cytidine, 2'CMP, 3'CMP 5'CMP, Guanosine, 2'GMP 3'GMP, 5'GMP, Adenine NADP, NADPH, $\alpha$ -Glucopyranosyladenine
Nara <sup>7)</sup>	Carp	5'AMP	3'AMP, Adenosine
Lee <sup>5)</sup>	Rabbit	5'AMP	ADP, ATP, Adenosine. Adenine, 2, 6-Diaminopurine 2'AMP, Cytidine-5'-phosphoric acid, Guanosine-5'-phosphoric acid, Histidine, Lysine, Creatine

### 6-2 酶素化学的性質

5'-adenylic acid deaminase は一般に至適pHは6付近であり, 各種のカチオンおよびアニオンにより阻害される。安定pHは至適pHの付近であり, 低温では水溶液中にてもかなり安定である。

Table XI. Property of Deaminases

		Opt. pH	Opt. temp.	Stabilit. pH	Inhibitor	Activator
Kaplan <sup>9)</sup>	Asp, oryzae	6.3				
Nakanishi <sup>10)</sup>	Asp, oryzae	5.5		5.5	Cu <sup>++</sup> , Ag <sup>+</sup> , Fe <sup>++</sup> , Hg <sup>++</sup>	
Nara <sup>7)</sup>	Carp	6.4 (succinate buffer)	40°C		Hg <sup>++</sup> , Zn <sup>++</sup> , F <sup>-</sup> , COO <sup>-</sup> , PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> , ICH <sub>2</sub> COOH, PCMB	ATP
Lee <sup>5)</sup>	Rabbit	6.4 (succinate buffer)			Zn <sup>++</sup> , Cu <sup>++</sup> , Fe <sup>+++</sup> , Ag <sup>+</sup> Orthophosphate, Pyrophosphate Fluorid, P-Mercuri benzene sulfamic acid	

### 6-3 物理的性質その他

5'-adenylic acid deaminase の物理的性質はまだあまりよくわかっていない。それ故、ここでは Lee<sup>5)</sup> と Nara<sup>7)</sup> の研究データーを比較するにとどめる。

Table XII. Physicochemical properties

	Lee <sup>5)</sup>	Nara <sup>7)</sup>
Diffusion coefficient	$3.76 \times 10^{-7} \text{cm}^2, \text{sec}^{-1}$	
Sedimentation constant	$12.29 \times 10^{-13} \text{sec}$	
Molecular weight	$3.2 \times 10^5$	
Isoelectric point	pH5.6	
Ratio, OD280/OD260	1.11(succinato)	
$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ at 280m $\mu$	16.7(succinate)	
Emax	275~276m $\mu$	
Nitrogen content	16.5%	
Michaeris-Menten constant (Km)	$1.43 \times 10^{-3}$ (pH6.4, 30°C)	$1.52 \times 10^{-3}$ (pH6.4, 30°C)
Velocity constant(k)	$6.67 \times 10^{-2} \text{sec}^{-1}$	$4.46 \times 10^{-2} \text{sec}^{-1}$
Turnover number	598,000 moles per mole	
Energy of activation	Proteine per min	
Energy of inhibition	10,500cals/mol	8.000cals/mol
Order of the reaction	96,000cals/mol	123,000cals/mol
		first order reaction

### 7. Deaminase の工業的利用

最近、核酸化学の急速な発展にともないイノシン酸製造法も大きく変化しつつある。

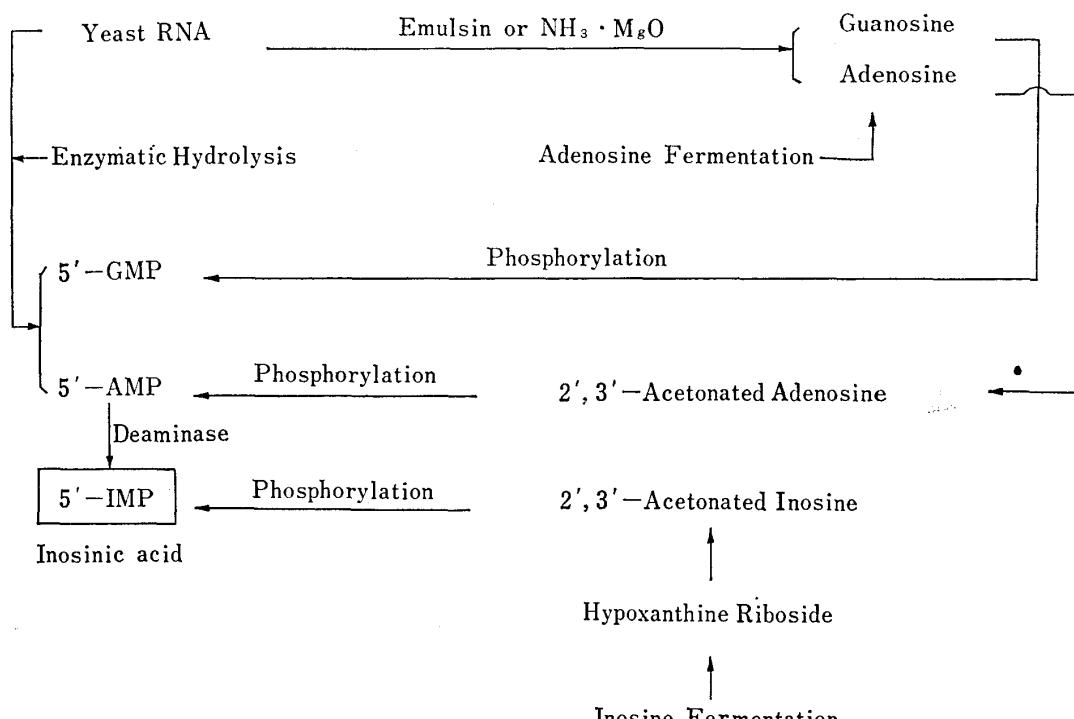


Fig. 10. Process of Industrial Production of IMP.

イノシン酸は1847年Liebigにより牛肉抽出液から初めて単離された化合物で、nucleotidesの中では歴史的に最も古く発見されたものである。しかも、他のnucleotidesは核酸の化学的あるいは酵素による加水分解により生成するが、イノシン酸は直接筋肉から抽出精製される点で特異的である。それ故、以前はイノシン酸の製法はもっぱら抽出法で行なわれていたが、核酸化学の進歩とともにパルプ廃液より容易にイーストRNAが生産できるようになったので現在はイーストRNAを用い、これを酵素により分解しAMPおよびGMPとなし、AMPをデアミナーゼにより脱アミノ化しIMPとする製造法が用いられるようになった。

また、最近のヌクレオタイド発酵の急速な発展にともない、直接adenosineまたはinosineを製造し、これを酸素により磷酸化してIMPまたはAMPをつくり、AMPはdeaminaseによりIMPとする製造法が開発されつつある。いずれにしてもadenylic acid deaminaseはイノシン酸製造に必要な酵素で今後ますます利用されることになろう。

5'-nucleotideの中で呈味性を示すのはFig11.のように塩基がpurineであり、6位がOH、リボースの5'位にリン酸が結合していることが必要であることが国中<sup>19)</sup>、中尾<sup>20)</sup>らによって認められている。

### 8 工業用 Deaminase の製造法

工業用deaminaseは資源的理由から*Aspergillus*属より生産されるものが用いられている。著者らが最近得た*Aspergillus*属の一菌株は、培養時間と酵素形成を観察すると次の如くなる。

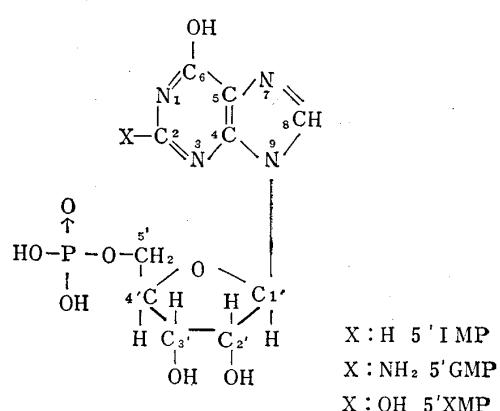


Fig11. The Relation between the Taste and Construction of Nucleotides

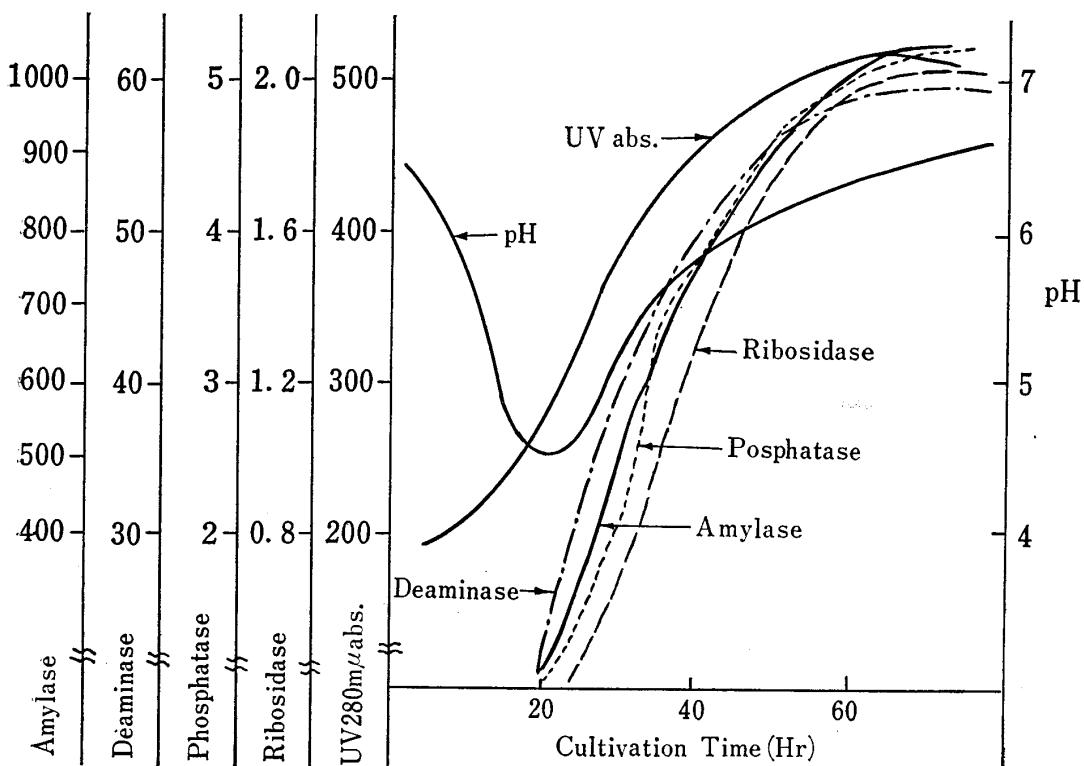


Fig. 12. Culturing Time and Formation of Enzymes  
The value was expressed as dried matter

*Aspergillus* 属は強力なる deaminase 生産能をもっているが、反面イノシン酸製造のときに、その収率を低下させる酵素を必ずしも含んでおり、これらの酵素の除去が問題となる。

これらのうち ribosidase は菌株により生産能がかなり異り、性状、pH が他の deaminase, phosphatase と異なるので問題はないが、phosphatase は deaminase に必ず隣接して生産されるので最も収率に影響をあたえる。そこで著者らは、この問題解決のため種々の分離法を研究した結果イオン交換樹脂処理が最も有効であることを知った。結果は次の如くである。

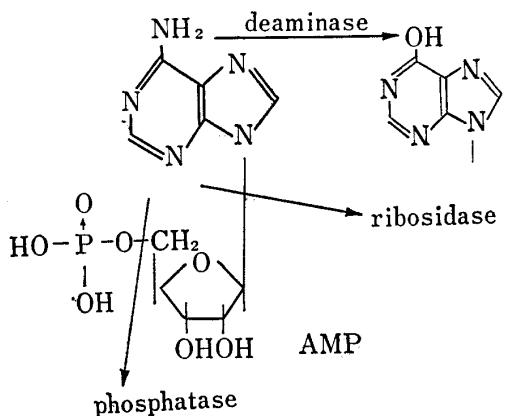


Table XIII Procedure of Separation of Deaminase and Phosphatase

		Deaminase		Phosphatase	
		Activity	Recovery	Activity	Recovery
Enz. Soln. -1	.....125u/ml	100	15u/ml	100	
Duo. CS101-Na	.....120u/ml	96	1u/ml	6.7	
XE225-Cl					
Enz. Soln. -2	.....120u/ml	96	1u/ml	6.7	
Conc. Enz.	.....1500u/g	33.6	25u/g	4.7	

おわりに

著者らは以上のように adenylic acid deaminase を主体とし、生体内における分布とその意義、定量法、酵素の分離精製、ならびに微生物の生産する deaminase について最近までの知見を総括してみた。最近になって漸く、しかも急激に deaminase の研究が活発化してきたので、近い将来あらゆる起源の deaminase の酵素的性質があきらかにされ、応用方面への開発利用が実現するのもそう遠くはないと考えられる。

## 文 献

- 1) Schmidt, G: Z. physiol. Chem., **179**, 243 (1928)
- 2) Conway, E. J., Cook, R: Biochem. J. **33**, 479 (1939)
- 3) Karckar, H. M: J. Biol. Chem., **167**, 461 (1947)
- 4) Nikiforuk, G. Colowick, S. P: J. Biol. Chem., **219**, 119 (1956)
- 5) Lee, Y. P: J. Biol. Chem., **227**, 987, (1957)
- 6) 斎藤恒行, 新井健一: 日水誌, **22**, 569 (1957)
- 7) 奈良盛: 生化学, **32**(No3)204 (1960)
- 8) Mitchell, H. K, Gordon, M. and Haskins, F. A: J. Biol. Chem., **180**, 1071 (1947)
- 9) Kaplan, N. O, Colowick, S. P, and Ciotti, M. M: J. Biol. Chem. **194**, 579 (1952)
- 10) 中西一夫, 渡貞正, 田川忠: 生化学, **37** (No3), 137 (1965)
- 11) Conway, E. J., Cook, R: Biochem. J. **33**, 479 (1939)
- 12) Kalckar H. M, : J. Biol. Chem., **167**, 429, 445, 461 (1947)
- 13) Holiday, E. R: Biochem. J. **24**, 619 (1930)
- 14) Gulland, J. M. and Holiday, E. R: J. Chem. Soc, 765 (1936)
- 15) Stimson, M. M, and Reuter, M. A: J. Am. Chem. Soc, **65**, 153 (1943)

- 
- 16) Heyroth, F. F., and Loofbourow, J. R: J. Am. Chem. Soc, **53**, 3441 (1931)  
 17) Gulland, J. M., and Story, L. F: J. Chem. Soc, 692 (1938)  
 18) Myrbäck, K, Von Euler, H, and Hellström, H: Z. physiol. Chem. **212**, 7 (1932)  
 19) 国中明: 農化 **34**, 489 (1960)  
 20) Nakao, Y; Ogata, K: Agr. Biol. Chem **27** 491 (1963)  
 21) 杉浦 衛, 伊藤万蔵, 浅野弘: 日本薬学会東海支部例会発表 (その1) (1965. 6)  
 22) 杉浦 衛, 伊藤万蔵, 浅野弘: 日本薬学会東海支部例会発表 (その2) (1965. 6)
- 

### 吉田甚吉：Private Brandについて

#### **Jinkichi Yoshida: On Private Brands**

1. Preface
2. Definition of Private Brand
3. Development of Private Brands
4. Retailers' Private Brand Policies.
  - (1) Reasons for a Retailer's Private Brand.
  - (2) Prerequisites to a successful Private Brand Policy.
5. Wholesalers' Private Brand Policies.
  - (1) Reasons for a Wholesaler's Private Brand.
  - (2) Prerequisites to a Successful Private Brand Policy.
6. Manufacturers' Private Brand Policies.
7. Conclusion.

#### 1. 序

Brand (商標) とは、企業がその販売又は提供する商品またはサービスについて、他企業のそれと区別して用いる名前、象徴、意匠。またはこれらの結合体をいう。<sup>(注1)</sup> ただし、本稿での Brand は、Brand の付せられた商品、つまり商標品 (branded goods) の意味をも有する。アメリカでは、商標合戦 (battle of the brands) は、単に、メーカーの有名商標品、すなわち、“National Brand” 間の競争を意味するのみでなく、それらと、販売業者の商標品、すなわち、“Private Brand”，特に大チェーン (chain store) のBrand との競争をも意味し、しかも最近では、後者の競争が重大視されている。クリストポーロス (G. Christopoulos) 氏は、“Private Brand は、明日のマーケティングのダーク・ホース”といつてその将来を予告し、またバウティン (P. Voutin) 氏は、“小売革命の第2ラウンド”としてその意義は強調している。流通革命の進度が、日本とアメリカとでは大いに異なり、したがって、これらの事柄について両国を同一に断ずることは早計であるが、しかし、わが国でも、任意連鎖店 (Voluntary chain) や、共同仕入機構などで、その Brand が強調せられるなど、類似の徵候が現われ始めてい

---

(注1) 三上富三郎: 商品政策 p. 139.