異種多糖類の混合によるゲル形成

大阪市立大学生活科学部 西成勝好

1 はじめに

食品の味は糖、塩、酸などの低分子物質によって決まる化学的な味と食品構成成 分(組織、細胞、ミセル、コロイド粒子、多糖や蛋白などの高分子)の分散、集合、 配列状態によって決まる物理的な味とに大別される。物理的な味の調節のうち、ゲ ル形成をもつ多糖は特に広範な領域で注目され、使用されている。これらの多糖は 単独でなく、混合して用いられることが多い。ゲル形成能を有する異種多糖類を混 合するとき、図1に示すような4つの場合が起こり得るであろう¹⁾。



図1 二種の多糖類の混合により形成されるゲル (a)第一の高分子の網目中に第二の高分子がとりこまれる (b)相互侵入網目 (c)相分離網目 (d)結合網目

2 ゾル・ゲル転移のレオロジー

さて、ある混合系がゲル状態にあるかどうかを考えるとき、ゲルの定義が問題に なる。試料を試験管に入れ、転倒したとき、流れ落ちればゾル、管の底に残ればゲ ルとするのが最も簡単明瞭で、何も問題はないようにも思われる。しかし、これは 観察者の気の長さにも依存しそうである。見ているときすぐに流下せずとも、明朝 見てみると流下していたということもありえよう。1926年にJ.ロイドは「ゲルとい うコロイド状態は定義するよりはそれと認識する方が簡単である」と言った。その 後、いろいろな定義の試みがなされたが、最近、Kramerらは次のような現象論的定 義を提出した²⁾。 1)ゲルとは二成分以上の軟らかい固体あるいは固体的物質で、成分のうち一つは大量の液体である。

2)固体的ゲルの貯蔵弾性率は少なくとも数秒以上の領域にわたって平坦域を示し、 損失弾性率はこの平坦域で貯蔵弾性率よりずっと小さい。 この定義は感覚的にも妥当な定義のように思われる。

2-1 一定温度、一定周波数における時間依存性 – ゲル化の動力学

メチルセルロースやカードランなどを除けば高温ではゾル状態、低温ではゲル状 態をとる。このようなハイドロコロイドをゲル化温度よりずっと高温で溶解した後、 ゲル化が起こりうる温度にして、その温度を一定とした状態でゲル化の進行を観測 する方法により多くの研究がなされてきた。この場合、低周波数において微小振幅 のずり振動を与え、時間の関数として複素剛性率を計測する。

水分蒸発を防ぐためシリコン油で試料表面をおおう。試料に一定周波数の正弦的 ずり歪を与え、試料の粘弾性によって生ずる力を、位相検波回路により、歪と同位 相成分、歪より π / 2位相の進んだ成分とに分ける。

角周波数ω、振幅 γ₀の正弦的なずり歪

 $\gamma = \gamma_0 \sin \omega t$

(t は時間)を与えるとき、それによって生ずるずり応力は歪みより位相がる だ けずれるものとすれば、

 $\tau = \tau_0 \sin(\omega t + \delta)$

 $= \tau_0 (\cos \delta \cdot \sin \omega t + \sin \delta \cdot \cos \omega t)$

複素表示を用いると、歪み

 $\gamma^{*} = \gamma_{0} \exp(i\omega t)$ (1) を与えるとき、応力 $\tau^{*} = \tau_{0} \exp(i\omega t + \delta)$ (2)

が生ずることになる。このとき、複素弾性率は

 $G^{*} = \tau^{*} / \gamma^{*} = (\tau_{0} / \gamma_{0}) \exp(i\delta)$

 $= (\tau_0 / \gamma_0) (\cos \delta + i \sin \delta')$

(3)

(4)

となり、G^{*}の実数部 G′及び虚数部 G″はそれぞれ

 $G' = (\tau_0 / \gamma_0) \cos \delta$, $G'' = (\tau_0 / \gamma_0) \sin \delta$

となる。G"は振動の一周期の間に歪と応力との間に位相差があるために物体中で熱 として失われるエネルギーに比例するので、損失弾性率とよばれる。また G' は弾 性的な蓄積されるエネルギーに比例するので貯蔵弾性率とよばれる。 G" / G' = $tan\delta$ は力学的損失正接とよばれるが、 $tan\delta$ が小さければ 固体的な、 $tan\delta$ が大き ければ液体的な挙動を示す。

一定温度、一定周波数における貯蔵弾性率G'は時間tの関数として

G' (t)=G' sat [1-exp[-k(t-t₀)]] (5) と書けることが多い。ここで、G' sat は t→∞でのG' (t) の値、つまり貯蔵弾 性率の最終平衡値、k はゲル化の速度定数、t₀は潜伏時間 (ゲル化時間) である。 ここで注意すべきことは、(3)のように応力τ*と歪γ*が比例関係にあることが保 証されるためには、通常数%以下の歪で測定を行う必要があるということである。 すなわち、低振幅の振動的歪を与えて、それにより生じた振動的応力を検出すると いうことになる。また、市販の測定装置の中には、一定に制御した応力を与えて、 それにより生ずる歪を検出する方法を採用しているものもあるが、いずれの場合も、 応力τ*と歪γ*の線型性の成立する範囲を確認しておくことが必要である。 ゼラチンのゲル化のレオロジーについては古来多数の研究があるが、ゲル化する

のに非常に長い時間がかかることが知られている。たとえば、2%ゼラチン水溶液の

弾性率は2.6℃という低温度においても100時間経過後もG′が著しく増加しつつある 傾向を示している。より高温では潜伏時間toが長くなり、また、G′はゆっくりしか 増加しない³⁾(図 2)。



図 2 1.95%ゼラチン(分子量70kg/mol)水溶液の貯蔵剛性率(基準温度-1.2℃) の各温度における時間変化。測定角周波数 0.393rad/s

Djabourovら⁴⁾はゼラチン水溶液を急冷して一定温度におけるゲル化についてレオ ロジー測定を行った。ゼラチンの場合、G'もG"も一定温度において、時間の経過 に伴い増加するが、G'の方がG"より速く増加して、ある時点でG"を追い越す。 G'とG"のクロスオーバーする点をゲル化点とすると⁴⁾、この点は測定周波数の増 加に伴い、長時間側へ移動した。24~28℃では温度が僅かに変化するだけで、剛性 率(G')の時間変化は著しく異なる様相を示した。低温ほど早くG'が増加した。 旋光分散測定よりへリックス含量 χ を求め、 χ とG'との相関を見ると、 χ <7%では 粘性溶液で、剛性率は非常に小さく、 χ >7%では剛性率は χ の増加にともない急速に 増加し、ほとんど純粋に弾性的な挙動を示す(図3)⁴⁾。

2-2 一定温度における周波数依存性 – 力学スペクトル

貯蔵弾性率と損失弾性率の周波数依存性を力学スペクトルと呼ぶ。

図4 に1~3wt%ジェランガム水溶液の貯蔵剛性率G′、損失剛性率G″の0~30℃に おける周波数依存性を示す⁵⁾。1 wt%水溶液は0~30℃の温度でいわゆる希薄溶液型 の力学スペクトルを示す。すなわち、G″>G′で、G′もG″も著しい周波数依存性 を示し、周波数の増加に伴い著しい増加を示している。

2wt%水溶液では、30℃ではやはり希薄溶液型挙動を示すが、15℃、25℃ではある 周波数以上でG′>G″となり、分子鎖の絡み合いが重要となるいわゆる濃厚溶液の



図3 各温度における4.7%ゼラチン水溶液の複素剛性率の絶対値 | G | と ヘリックス含量 χ との関係

挙動を示す。低周波数領域で濃厚溶液型挙動においてG'>G'、高周波数領域でG' >G'となるのは、低周波数領域では振動の周期の間に分子鎖の絡み合いがほどける のに十分な時間があるために液体的な挙動となり、高周波数領域では振動の周期の 間に分子鎖の絡み合いがほどける時間がなく、絡み合う点が網目の結び目の役割を 果たすことになり、固体的な挙動を示すことになるためと考えられる。さらに低温 (0℃)では、測定周波数全領域でG'>G'となるが、いくらか周波数依存性のあるい わゆる「弱い」ゲルの挙動を示す。3wt%水溶液では30℃では濃厚溶液型の挙動を示 すが、25℃以下では弱いゲル型の挙動を示す。「弱い」ゲルとはキサンタンガム水 溶液のように降伏応力を示す系に見られる挙動で、G'>G'であるが、幾分の周波



図 4 (a)1%ジェラン水溶液、(b)2%ジェラン水溶液、 (c)3%ジェラン水溶液の貯蔵剛性率G′、損失剛性率G″の周波数依存性。

59



図5 1%-3% ジェランガム水溶液の貯蔵剛性率G'(○降温、●昇温) 損失剛性率 G"(△降温、▲昇温)の温度依存性。 50℃より5℃まで0.5℃/分で降温し、5℃より60℃まで同速度で昇温。

数依存性を示す。この点で、ゴム弾性に近い挙動を示す真のゲル(G')G"でしかも ほとんど周波数依存性がない)とは異なる。

2-3 一定周波数における温度依存性 – 熱走査レオロジー

一定周波数、一定振幅でゾル状態から降温していくと、G'およびG"が急激に増 大する点がある。図5にジェランガムの場合を示す⁶⁾。低濃度ではG"の方がG'よ り大きいので、G"のみの立ち上がりが見られる。濃度の増加に伴い、G'も測定可 能となり、さらに高濃度になると、ある温度以下でG'がG"を上回るようになる。 ジェランガムの場合、高温側のG"の立ち上がり温度はコイル→ヘリックス温度と考 えられる。これは同一試料についての円二色性測定における楕円率[θ]が急激に変 化する温度と一致している(中村邦男、第6回食品ハイドロコロイドシンポジウム要 旨集、P5のFig.3)。さらに、低温側でG'とG"がクロスオーバーする温度はゾル→ ゲル転移温度と考えて良いと思われる。コイルから幾分かのヘリックスが生成した だけでは空間全体に網目構造がはりめぐらされず、系はゾルのままである。これは 2-2で述べたようにちょうどゼラチンの場合にヘリックス含量χが7%以上になって 始めて、G'が出現するのと同様である。ジェランガムの濃度が高くなっていくとこ のクロスオーバー温度(ゾル→ゲル転移温度)は高温側へ移動する。

このような熱走査レオロジー測定の結果から、コイル→ヘリックス転移温度Thcと ゾル→ゲル転移温度Togとをジェランガム濃度に対してプロットすると図6のように なる。ジェラン濃度がある濃度以上になれば、ThcとTogは一致するようになる。つ まり、濃厚系では、ヘリックスが形成されると、その数が十分に多く空間全体にわ たって網目構造が形成されるので、同時にゾル→ゲル転移が起こるものと考えられ る。



図6 熱走査レオロジー測定(図5参照)より決定したヘリックスコイル 転移温度Thcおよびゾル・ゲル転移温度Tscのジェランガム濃度依存性

3 キサンタン-コンニャクグルコマンナン混合系

Deaら^{7.8)}は旋光分散や円二色性などに基づいてキサンタンガムの秩序構造(らせん構造)とガラクトマンナンの骨格鎖の平滑な部分との相互作用により架橋領域が形成されるというモデルを提出した。

一方、Morrisら¹⁾はX線回折やクリープ測定より、別のモデルを提出した。キサン タンガムとコンニャクグルコマンナンを別々に95℃で水に分散させ、それぞれ25℃ に冷却後、混合してもゲル化は起こらない。このゲル化していない混合系を95℃に 加熱し、25℃へ冷却するとゲル化する。そこで、この場合、加熱は混合を促進する ために必要であったのか、あるいはキサンタンガムのヘリックスを変性させるのに 必要であったのかという問題が生ずる。Morrisらはキサンタンガムのヘリックス→ コイルのコンホメーション転移温度を100℃以上に移動させるために、0.5mol dm⁻³ の塩化カルシウムを添加し、キサンタンガム-コンニャクグルコマンナン混合系を 加熱した後、冷却した。この場合、ゲル化は起こらなかった。これらのことから、 ゲル化が起こるためにはキサンタンガムのヘリックスが変性していることが必要で あると推測された¹⁾。

コンニャクグルコマンナン-キサンタンガム溶液を高温から冷却していくと、貯 蔵剛性率G' はある温度においてベースラインから急激にずれ始める⁹⁾。これより、 ゲル化温度が決められる(図7)。この温度はおよそ61℃から63℃で、多糖類の混合 比にあまり依存しないように思われた。このことはDeaら^{7,8)}が、0.25%コンニャク グルコマンナンと0.25%キサンタンガム混合系について報告したゲルの融解温度63 ℃とほぼ近い値である。



Temperature/C

図7 コンニャクグルコマンナンーキサンタンガム混合系の貯蔵剛性率の温度依 存性(降温速度1℃/分)。全多糖濃度1.2%。コンニャクグルコマンナン /キサンタンガム混合比:〇、0.3/0.9;□、0.6/0.6;△、0.9/0.3





図8 に0.04mol dm⁻³NaCl存在下でのコンニャクグルコマンナンとキサンタンガム 混合系についての貯蔵剛性率G′の周波数依存性を示す⁹⁾。65℃に加熱してから25℃ に冷却した試料のG′は周波数によらず一定(平坦域という)であるが、これはゲル 状態に特徴的な挙動である。一方、加熱せずに25℃で混合した試料では、G′は周波 数の減少に伴い著しい低下を示す。これは、ゾル状態の特徴である。65℃という温 度は、DSCで決められるキサンタンガムの変性温度(84℃、図9曲線(b))よりはずっ と低い。

全多糖類濃度1.2%のキサンタンガムとコンニャクグルコマンナン混合系およびキ サンタンガム単独の系について、溶媒を変えた場合のDSCの昇温および降温曲線を図 9に示す⁹⁾。キサンタンガムのみの場合(曲線(a))は熱可逆性エンタルピー変化を示 し、これは、コンホメーション的な秩序無秩序転移である。この転移の中点温度Tm は51℃であり、これまでの報告とよく一致している。キサンタンガムとコンニャク グルコマンナンの混合系のDSC降温曲線(曲線(c))の転移の始まりは約62℃から66℃ で起こり、これはレオロジー測定によって得られたゲル化温度にほぼ近く、ESRスペ クトルによって検出された分子鎖の会合の始まる温度(後出)とも近い。混合系につ いてのDSC降温曲線(c)のTmは57℃であり、これは1.2%のキサンタンガム溶液だけの 秩序無秩序転移温度より6℃高い。電解質の存在下では、キサンタンガムだけの場合 のDSC降温曲線(b)のTmは84℃へと移動している。1:1のキサンタンガムーコンニャク



- 図9 キサンタンガムおよびキサンタンガムーコン ニャクグルコマンナン混合系の降温DSC曲 線。降温速度1℃/分
 - (a) 1.2%キサンタンガム水溶液
 - (b) 1.2% キサンタンガム0.04 mol ·dm⁻³ NaCl
 - (c) 0.6%キサンタンガム-0.6%コンニャクグルコマンナン水溶液
 - (d) 0.6%キサンタンガムー0.6%コン
 ニャクグルコマンナン0.04mol
 ·dm⁻³ NaCl

グルコマンナン溶液についてのDSC曲線(d)は84℃および42℃に二つの小さなショル ダーを示した。

ESRもDSCもキサンタンガムとコンニャクグルコマンナンの混合系の溶液のゲル化 が二つの多糖類の間の特異的な結合から生じるものであることを示している。キサ ンタンガムとコンニャクグルコマンナンとのゲル化のメカニズムについての最近の 議論は特異的な結合がキサンタンガムの秩序的な形態あるいは無秩序的な形態とコ ンニャクグルコマンナンとの間に特異的な相互作用が起こるかどうかということに ある。電解質のない溶液中においては、キサンタンガムとコンニャクグルコマンナ ン混合系についてのDSC曲線にはただ一つのピークが57℃に見られる(図9曲線(c))。 このピーク温度Tm=57℃はキサンタンガム分子のコンホメーション転移温度より約6 ℃高い。このことはDeaらがキサンタン-ガラクトマンナン混合系について、キサン タンガムのコンホメーション転移温度が約10℃上昇することを見出したことと対応 している。Deaらは旋光分散測定によってキサンタンガム-ガラクトマンナン混合系 ゲル化に際して、キサンタンガムはコンホメーション変化を起こすことを示した。 従って、キサンタンガムとコンニャクグルコマンナンのゲル化に伴うエンタルピー には、キサンタンガム分子の秩序化からと共にキサンタンガムとコンニャクグルコ マンナン分子の相互作用からの寄与も含まれるものと考えられる。

一方、Morrisらはコンニャクグルコマンナン分子と秩序的なキサンタンガム分子 との間の相互作用の可能性を否定した。というのは、さきに述べたように、彼らは キサンタンガムの秩序無秩序転移温度以上に加熱しないとゲル化が起こらないこと を見たからである。Williamsらは溶液の加熱が強固なゲルを形成するのに必要であ ることを認めたが、キサンタンガム分子のコンホメーション変化が起こるほど高温



- 図10 スピンラベルしたコンニャクグルコマンナン 水溶液の種々の温度における ESR スペクトル
 - a) コンニャクグルコマンナン水溶液 (0.22wt%) のみ
 - b) コンニャクグルコマンナン(KGM) 水溶 液+キサンタンガム(X)。(全多糖度 0.5wt%、KGM:X=2:3)

曲線わきの数字は温度(℃)

にする必要はなかった。従って、0.04mol dm⁻³NaClの存在下で多糖類濃度1.2%での キサンタンガムーコンニャクグルコマンナンの1:1溶液は25℃で完全に混合した場合 にはゲル化を起こさないのに対して、この混合系を65℃(これはキサンタンガムの秩 序無秩序転移の84℃よりずっと低温である。)まで加熱してから、冷却した場合には、 ゲルを形成することをみた。この場合、加熱によりキサンタンガム分子の会合がと け、コンニャクグルコマンナン分子との相互作用が起こり易くなり、ゲル化が促進 されたものと考えられる。

コンニャクグルコマンナンのみ(a)、コンニャクグルコマンナン(KGM)とキサンタ ンガム(X)との混合系(b)のESRスペクトルを図10に示す⁹⁾。スピンラベルしたコンニ ャクグルコマンナンのみの水溶液のESRスペクトルは全温度領域で運動したスペクト ルの狭化がみられ、等方的スペクトルが観測される。コンニャクグルコマンナンと キサンタンガムとの混合系のESRスペクトルは高温では等方的スペクトルであるが、 低温になると異方性スペクトルを含むようになる。異方性スペクトルの分率p(%)は 65℃付近より増加し始めるが、この温度はレオロジー的に決められたゲル化温度と 近い。低温域ではpはほぼ65%程度になり、この程度の割合のグルコマンナン鎖のセ グメントが会合していると考えられる。

スピンラベルしたキサンタンガムだけのESRスペクトルを図11に示す⁹⁾。高温域で はスペクトルは等方的であるが、降温に伴い、異方性スペクトルも含まれるように



図11 スピンラベルしたキサンタンガム水溶液の種 々の温度における ESR スペクトル。曲線わき の数字は温度(*C)

なる。pの温度依存性を図12に示す。降温に'伴い、65℃付近でpは約50%となる。これはDSCでコンホメーション変化の起き始める温度(図9曲線(a))と近い温度である。スピンラベルはキサンタンガムの側鎖についているので、pの増加は側鎖と主鎖との会合によるものと考えられる。0.04mol dm⁻³NaCl存在下では、異方性スペクトルの分率pはより高温から増加し始めるが、これもDSCと対応している(図9曲線(b))。 グルコマンナンとスピンラベルしたキサンタンガムの混合系のESRスペクトルの異方性スペクトルの分率pの温度依存性を図13に示す。pはキサンタンガムのみの場合

より僅かに高温から増加し始める(図9のDSC曲線(c)に対応)。スピンラベルしたコンニャクグルコマンナンを用いたESRではコンニャクグルコマンナン分子鎖は65℃付



図13 グルコマンナンとスピンラベルしたキサンタンガム(X)水溶液の ESR スペクトルの異方性成分の分率 P の温度依存性。
 △:塩のない場合、

□; 0.04mol dm⁻³ NaCl 中

近より会合を始めることが示されるので、キサンタンガム・コンニャクグルコマン ナン相互作用はキサンタンガム分子鎖が秩序構造をとるに従って起こることがわか る。

0.04mol dm⁻³NaCl存在下でのキサンタンガム・コンニャクグルコマンナン混合系 では図13に示されるように、キサンタンガムの側鎖は82℃付近で運動しにくくなる。 これは図9のDSC曲線の(d)の高温側ピークと対応している。従って、コンニャクグ ルコマンナンは水中でも、0.04mol dm⁻³NaCl溶液中でも秩序的構造のキサンタンガ ムと相互作用しているものと考えられる。

電解質の存在下では、キサンタンガムのコンホメーション変化の温度は高温側へ 移動すること、カチオンの性質に依存することがDSCによっても、ESRによっても示 された¹⁰⁾。2価のカチオンの方が1価のカチオンより著しく高温側に移動させる。 また、キサンタンガムとコンニャクグルコマンナンの相互作用はキサンタンガムの コンホメーション転移の温度よりずっと低温で起こることが示された。貯蔵剛性率 G'と損失剛性率G"、ゲル化温度Tselも電解質の存在により著しく影響を受けるこ とがわかった。図14、図15にキサンタンガム-コンニャクグルコマンナン混合系に 塩が添加された場合の降温に伴う貯蔵剛性率の変化を示す。電解質が存在するとG'、 G"、Tselいずれも減少したが、2価カチオンの方が1価カチオンより著しい効果を 示した。イオンの影響の大きさは、K⁺~Cs⁺<Na⁺~NH4⁺~Ba²⁺ (Mg²⁺~Ca²⁺であっ た。これは電解質が、キサンタンガム-コンニャクグルコマンナンの相互作用より はむしろキサンタンガム同士の会合を促進することにより、キサンタンガムとコン ニャクグルコマンナンの相互作用によるゲル形成が阻害されたものと考えられる。

4 カラギーナン-コンニャクグルコマンナン混合系 コンニャクグルコマンナンとカラギーナンの混合系のDSC降温曲線を図16に示す



図14 キサンタン-コンニャクグルコマンナン(混合比
 1:1,多糖類全濃度0.6%)の0.4M塩水溶液の
 貯蔵剛性率の温度依存性(75℃より25℃まで5
 ℃間隔で測定.各温度で一定温度になってから
 5分後に測定.3回の測定の平均をとる.振幅
 0.006rad,振動数3Hz).

 π (●); NaCl(O); KCl(□); CsCl(▲); NH₄Cl (△).



 図15 キサンタン-コンニャクグルコマンナン(混合比 1:1,多糖類全濃度0.6%)の0.02Mアルカリ土 類金属塩水溶液の貯蔵剛性率の温度依存性(75 ℃より25℃まで5℃間隔で測定.各温度で一定 温度になってから5分後に測定.3回の測定の 平均をとる.振幅0.006rad,振動数3Hz).
 水(●); BaCl₂(▲); CsCl₂(〇); MgCl₂(△).

¹¹⁾。カラギーナンの含量が増加し約70%以上になるとそれ以下では1つであった発 熱ピークが2つ見られるようになる(曲線E,F)。高温側のピークI(43℃付近)はコン ニャクグルコマンナンとカラギーナンの相互作用によるもので、低温側のピークI (38℃付近)は余剰カラギーナンのみによるものと考えられる。カラギーナンのみの 場合(曲線G)は唯一の発熱ピーク(38℃)を示すが、コンニャクのみの場合、図には示 していないが、降温曲線はなだらかでピークは出現しない。ピークIの強度はCAR: KGM=1:1付近で極大になるが、ピークIの強度はCARの含率と共に増加した。また、 発熱ピークの面積(IとIIの和)より求めたゲル化のエンタルピームH₆を混合系のCA R1 グラム当たりの熱量として表すと、ΔH₆はカラギーナン単独の場合と同様、CAR の含率の増加に伴い増加したが、CARのみの場合より小さな値を示した。KGMの分子 鎖がCAR会合体の表面に吸着して、それ以上の会合を妨害するためとも考えられる。 こう考えると、CAR-KGM複合体がX線回折で見出されなかったことと良くつじつまが 合う。しかしこの点は更に検討を要する。

過剰のCARの存在下では、CAR-KGM混合系中のCAR分子のコイル→ヘリックス転移は 二段階で起こる。つまり、DSCピークIに対応する高温域での転移(これはKGMの存在 により高温側へ移動する)とDSCピークⅡに対応する低温域での転移(KGMの存在によ り影響を受けない)とである。

CARが過剰になると、KGMの反応しやすい部分が全部DSCピーク I の転移で使われて しまい、それより低温のピーク II はCARのみのゲル化と同じになり、KGMの影響を受 けなくなる。

0.5% CAR/0.1% KGM混合系の塩化カリウム存在下での降温DSC曲線を図17に示す¹¹⁾。 ピーク I も II も KC1濃度の増加に伴い高温側へ移動するが、ピーク I の強度は増加す るのに対して、ピーク I の強度は減少していく。



Temperature (°C)

図16 κ-カラギーナン(CAR)とコンニャクグルコマンナン(KGM)の混合系の 50mM KC1溶液(全多糖濃度0.6%)の降温DSC曲線。降温速度:0.1℃/分。 CAR/KGM混合比:(A)0.1/0.5; (B)0.2/0.4; (C)0.3/0.3; (D)0.4/0.2; (E)0.45/0.15; (F)0.5/0.1; (G)0.6/0





図17 0.5%CAR/0.1%KGM混合系の降温DSC曲線に対するKC1添加の影響。 降温速度1℃/分。KC1濃度:(A)0; (B)10mM; (C)25mM; (D)50mM; (E)75mM; (F)100mM; (G)150mM; (H)200mM



図18 0.45%CAR/0.15%KGM混合系の50mM KCI溶液のESRスペクトル。 (A)ゲル化温度より高温 (B)ゲル化点 (C)ゲル化温度より低温



図 19 0.45%CAR/0.15%KGM 混合系(□)および 0.2%KGM のみ(●)の 50mM KC1 溶液のスペクトル の中央線と低磁場側の強度比 h+1/hoの温度依存性。

0.05mol dm⁻³KC1中の0.45%CAR/0.15%KGM混合系のESRスペクトルを図18に示す¹¹⁾。 ゲル化温度より高温ではスペクトルは等方的で、低温では異方的になる。スペクト ルの中央線と低磁場側の強度比h+1/hoはスピンラベルの易動度の尺度と考えられる が、これを温度の関数として図19に示す¹¹⁾。降温に伴い、高分子鎖のセグメント運 動の抑制に伴い、h+1/hoは減少し、DSCでのピーク I が現れる43℃では、h+1/hoは急 激に減少し、異方性成分が現れてスペクトルの広幅化が起こる。0.2%のKGMのみの分 散液のh+1/hoはこのような急激な変化を示さない。コンピュータによる解析では全 スペクトルのうち30%が異方的で、つまり30%のKGM分子のセグメントが会合に関与し ていると考えられる。

分子量の異なるグルコマンナンとカラギーナンとの混合ゲルについて、引っ張り 試験を行ったところ、高分子量のコンニャクグルコマンナンを含む混合ゲルはヤン グ率、破壊応力、破壊歪とも、低分子量のコンニャクグルコマンナンを含む混合ゲ ルより、大きな値を示した(表 1)¹²⁾。同じ混合系について、貯蔵剛性率のG'の温 度依存性を調べると(図20)¹²⁾、降温時にゲル化に伴って観測されるG'が急激に増 加し始める温度T₆e1(ゲル化温度)も、昇温時にG'が非常に小さくなる温度Teo1(ゾ ル化温度)も混合系中のコンニャクグルコマンナンの分子量にほとんど依存しなかっ た(表 2)。ヤング率が大きいことは弾性率に寄与する分子鎖の数が多いこと、すな わち架橋領域の数が多いことと同等である。コンニャクグルコマンナンとカラギー ナン混合系のゲルはMorrisらによれば、カラギーナンの分子鎖の形成する網目構造 にコンニャクグルコマンナンはただ単にまとわりついているだけ(つまり、コンニャ クグルコマンナンは、弾性率には寄与しない)と考えられた。しかし、上記の実験事 実は、コンニャクグルコマンナン分子鎖もそれほど強くはないかもしれないが、あ る程度の強さの相互作用でカラギーナン分子鎖網目と結びついており、弾性率に寄 与することを示唆している。

図21はコンニャクグルコマンナンとカラギーナン混合系ゲルと引張り試験におけるカー変形曲線を示す¹²⁾。コンニャクグルコマンナンの分子量が大きくなるのに伴い、破断応力、破断歪が大きくなっている。このことはカラギーナンの網目を補強しているコンニャクグルコマンナンの分子鎖が長くなることにより説明される。つまり、コンニャクグルコマンナンの分子量が大きくなると、分子鎖が長くなり、そ

Sample	Breaking stress (kPa)	Breaking strain (cm/cm)	Young's modulus (kPa)
CAR	16.47 ± 2.54	0.210 ± 0.025	60.64 ± 2.04
CAR + LM1	8.57 ± 0.97	0.388 ± 0.043	15.15 ± 1.43
CAR + LM2	9.23 ± 0.84	0.369 ± 0.030	15.46 ± 1.24
CAR + LM3	37.36 ± 1.18	0.870 ± 0.048	20.76 ± 1.09
CAR + ND	74.66 ± 4.55	1.958 ± 0.103	9.97 ± 0.96

表 1 CAR/KGM 1:1混合ゲル(全多糖濃度1.5%)の引張り試験特性。



図20 CAR/KGM 1:1混合系の貯蔵剛性率G′の温度依存性。降温速度、1℃/分。 全多糖濃度1.5%(ただし、CAR 0.75%を除く)。

うすると混合系ゲル中の架橋領域の数が増加するとともに、架橋領域間を結ぶ分子 鎖も長くなることにより、弾性率も破壊歪も破壊応力も増加する。ただし、このコ ンニャクグルコマンナンとカラギーナンとの結合はあまり強くないので、力学的に はいくらか寄与するが、熱的にはあまり寄与せず、ゲルーゾル転移温度は、コンニ ャクグルコマンナンの分子量にはあまり依存しない。これらのことから、混合系ゲ ルの三次元網目構造は主としてカラギーナンによって形成されており、コンニャク グルコマンナンはカラギーナンと相互作用して、弱い架橋領域を形成するものと想 像される (図22)¹²⁾。

Sample	T _{gel} (°C)	T _{sol} (°C)
CAR 1.5% CAR 0.75% CAR + LM1 CAR + LM2 CAR + LM3 CAR + ND	34 27 30 30 30 30 32	55 43 50 49 50 53

表2 CAR-KGM 1:1混合系(全多糖濃度1.5%ただしCAR 0.75%を除く)のゲル→ゾル転移 温度 T_{sol}とゾル→ゲル転移濃度 T_{gel}



図21 CAR/KGM 1:1混合ゲル(全多糖濃度1.5%)の引張り試験におけるカー変形曲線



図22 カラギーナン(CAR)とコンニャクグルコマンナン(KGM)の混合ゲルの構造の 模式図。太線はCAR、細線はKGMを表す。●はCAR同志の会合より形成される 架橋領域、○はCARとKGMの相互作用により形成される弱い架橋領域。(a)CAR と低分子量KGMとの混合ゲル、(b)CARと高分子量KGMとの混合ゲル

文献

- 1) P. Cairns, M. J. Miles, V. J. Morris & G. J. Brownsey, *Carbohydr. Res*, <u>160</u>, 411 (1987)
- 2)K. Almdal, J. Dyre, S. Hvidt & O. Kramer, *Polymer Gels and Networks*, <u>1</u>, 5 (1993)
- 3) K. te Nijenhuis, Colloid & Polym. Sci., 259, 522 (1981)
- 4) M. Djabourov, J. Leblon & P. Papon, J. Phys. (France), 49, 333 (1988)
- 5) E. Miyoshi, T. Takaya & K. Nishinari, *Food Hydrocolloids*, <u>8</u>, 505-527, 529-542 (1994)
- 6)E.Miyoshi, T.Takaya, & K.Nishinari, *Thermochim. Acta*, in Press
- 7) I. C. M. Dea, A. A. McKinnon & D. A. Rees, J. Mol. Biol., 68, 153 (1972)
- 8) I. C. M. Dea & A. A. Morrison, Adv. Carbohydr. Chem. Biochem., 31, 241 (1991)
- 9) P. A. Williams, P. Annable, G. O. Phillips & K. Nishinari, in "Food Hydrocolloids:Structures, Properties and Functions", K. Nishinari & E. Doi, Eds., Plenum Press p. 435 (1994)
- 10) P. Annable, P. A. Williams, K. Nishinari, *Macromolecules*, <u>27</u>, 4204-4211 (1994)
- 11) P. A. Williams, S. M. Clegg, M. J. Langdon, K. Nishinari & L. Piculell, Macromolecules, <u>26</u>, 5441 (1993)
- 12) K. Kohyama, H. Iida & K. Nishinari, *Food Hydrocolloids*, <u>7</u>, 213 (1993)