

大豆幼植物의 發育에 따른 뿌리의 部位別 體內成分  
특히 아미노酸組成의 變異에 관한 연구

康　榮　熹  
(延世大學校 生物學科)

Studies on the Variation of Metabolites, Especially on the  
Amino Acid Composition of Root-portion During the  
Growth Period in Soybean Young Plant

Kang, Young Hee  
(Department of Biology, Yonsei University, Seoul)

ABSTRACT

As a basic research for the yield-mechanism of soybean seedlings, the distribution and variety of free amino acid and protein-amino acid in some parts of root were studied. At the meristematic, elongational and matured zones of root, the distribution and variety of N-components were different substantially. It shows that N-components are taken part in energy source for organization in early stage of growth. N-pool also changed in every part of root.

緒　論

大豆가 發芽하여 幼植物로 生長하면 먼저 子葉에 含有되어 있던 各種 貯藏物質이 分解 또는 移動하여 胚의 器官의 生育에 利用된다. 이들 物質을 含窒素化合物 특히 蛋白質에서 보면 貯藏蛋白質이 分解하여 遊離아미노酸 또는 amide가 出現하여 세로운蛋白質의 生成과 keto酸 및 ammonia로 변화하여 呼吸에너지의 基質 또는 세로운 아미노酸의 轉換 및 體內에서 N-pool로 利用된다(Webster, 1965).

한편 體內物質이 뿌리를 통하여 放出하는 경우도 있다. Schroth and Hildebrand (1964)는 이 문제에 관하여 総説을 발표한 바 있었고, 放出要因은 각각 光(Roviria, 1959), 溫度(Rovira, 1959; Husain and McKeen, 1963), plant nutrition(Bowen, 1969), 微生物(Norman, 1955, 1961), Medium(Boulter et al. 1966), 土壤溫度(Iraniv et al., 1964) 등으로 痞았을 때의 報文도 많다. 또 McDougal and Rovira (1965 1969), McDougall (1969) 등에 의하여 部分의이기는 하지만 root exudation의 機構도 밝힌 바 있었다.

結果의으로 子葉內에 있던 物質은 分解, 移動, 放出

再吸收 등의 現象을 이르키고 있음을 짐작할 수 있다, 그러나 體內物質은 上述한 여러 현상을 나타내지만 體內에서의 分布상태에 대한 報文은 그다지 많지 않았다. 특히 生育初期에 遊離아미노酸의 體內에서의 役割은 N代謝에 큰 영향을 주고 있다고 일반적으로 지적되고 있지만(Alsopp, 1948; Steward et al., 1954), 이들이 어떤 部位에 存在하면서 生育時에서의 N-pool 역할을 하고 있느냐에 대한 것은 매우 흥미로운 일이라고 생각하고 있다.

本人은 過去의 巨視的인 報文(康, 1968, 1969)과 微視的인 報文(康, 1973a, 1973b)에 이어, 그의 機能的인 면에서 橋梁의 역할을 하고 있다고 추측되는 部分을 생각하여 뿌리의 部位別을 考慮하였다. 즉 幼根을 分裂, 伸長帶 및 成熟帶로 나누어, 機能이 다른 上記의 各部位에서 遊離아미노酸의組成을 比較하였다. 結果, 細胞의 分裂 또는 永久라는 老幼상태에 따라 아미노酸組成이 判異하였음을 確認하였고, 또 아미노酸의 pool도 轉換되고 있음을 確認하였다. 그리하여 既報(康, 1973a, 1973b)인 大豆培養細胞를 材料로 한 結果와 比較, 考察할 때 植物栢養學研究도 從來의 個體 또는 器官準位에서 細胞準位로 내려도 可能하다는 것을

따라서, 植物生理學 特히 榻養分野에서는 cell culture 의 技法을導入할 必要性을 示唆할 수 있다.

이어서 各部位의 内部形態도 附隨아미노酸 分布가 다른 點에서의 差異點도 考察해 보았다.

### 材 料 및 方 法

試料인 大豆 (*Glycine max* (L.) Merrill)의 品種은 夏季型인 Shinmeijiro라는 것을 指하였다(永田, 1965).

發芽: 種子를 3時間, 水槽으로 流水狀態로 浸潤, 吸水시킨 다음, 濕潤한 vermiculite床에 播種하였다. 이것을 幼植物 栽培裝置(光源: Xenon燈, 20,000 lux 照射, 温度는 白晝 25°C, 夜間 20°C)에서 發芽시켰다.

生長率測定: 播種後 24時間마다 일부를 採取, 幼根을 5~7cm가량된 것 중에서 곧이 伸長한 것만을 다시 選抜하였다. 幼根의 根先端에서 1mm 간격으로 壁를 물어 뜯어 10개 쪽하였다. 이것을 미리 準備해 놓은 水槽에 올렸다. 즉, 長時間 물에 담가 板子의 内部까지 充분히 浸水시키면서 水溶性物質을 除去한 그 板子위에 濾紙를 걸쳐 놓았고, 이 垂直한 支持台의 面에 種子부분을 抑針으로 固定시켜, 뿌리를 물을 얇게 넣은 水槽內에 넣어, 濾紙의 下部가 水面에 떠게 하여 27°C의 恒溫室에 두었다. 이것을 24시간후에 꺼내어, 각 뜯어낸 사이의 거리를 测定하여, 그 测定值를 각 부위의 伸長率로 삼았다.

成分分析: 分析用인 試料는 上記의 vermiculite床에 播種하여 發芽시킨 것을 48시간마다 採取하여 각각의 幼根을 使用하였다.勿論, 上述한 伸長率에 의거하여 部位別로 區分하였다.

遊離아미노酸의 分析와 全窒素 및 可溶性窒素의 定量은 既報(康, 1970)의 方法를 利用하였다. 蛋白質構成아미노酸의 定量은 試料를 6N의 HCl로 加水分解(110°C, 12시간)한 다음, 遊離아미노酸의 定量法에 의거施行하였다.

### 結 果 및 考 察

#### 1. 幼根 各部位의 生長率 및 顯微鏡的 觀察

播種後 24시간마다 植物體를 採取하여, 10個體에 대해 4번 测定하여 平均한 값을 生長率로 삼았는데 그의 結果를 Table 1에 나타냈다.

뿌리의 根端에서 1mm까지는 평균 7.33倍, 1~2mm

Table 1. Growth ratio of each portion in soybean roots

	Meriste-matic	Elonga-tional	Matured
Distance from root tip, mm	0~1	1~2	2~10
Growth rate	7.33	5.44	1.00

에서는 평균 5.44倍로 伸長하였지만, 2~10mm에서는 1.0倍로 즉, 伸長하지 않았다. 따라서 本實驗에서는 根端에서 2mm까지의 부분이 最大生長帶(分裂帶+伸長帶)임을 示唆하였다. 이 生長率의 欽은 豆와 같은 豆科植物의 경우는 거의 비슷한 값을 나타냈으나(康, 1972; 朴, 1975) 뼈와 같은 禾本科植物과 比較하면 最大生長帶의 範圍는 같다지만, 生長率의 값은 分裂帶가 伸長帶보다 韶은 즉 뒤바뀐 값을 나타내어(康, 1972; 朴, 1977) 主根과 髮根이 形成하는 植物間의 科間差異를 나타냈다.

또 各部位別 細胞의 크기(길이와 폭)를 测定한 解剖學의 結果를 Table 2에 表示하였다.

分裂帶에서 伸長帶, 成熟帶에 걸수록 細胞의 크기는 增加하였다, 成熟帶에서는 莖部에 걸수록 큰 數値를 나타내었다. 分裂帶와 伸長帶인 最大生長部位가 成熟帶部位에 比해 細胞의 크기가 작은 것은 分裂能이 있고, 活潑한 物質代謝를 할 수 있는 어린 細胞로 구성되어기 때문이라고 할 수 있는데, 이것은 上述한 生長率의 欽으로 充分히 肯定될 수 있다고 할 수 있다(Fig. 1).

根端에서 2mm 이상 떨어진 部位에서는 上述한 바와 같이 전혀 伸長率을 나타내지 않았다. Fig. 1에서 보는 바와 같이 이 部位의 細胞은 最大生長部位의 細胞에 比해 複雑한 크기(길이: 약 1.2~2倍, 폭: 약 2~2.3倍)液胞의 發達도 顯著하였다. 또 이 部位는 植物解剖學의 으로 볼 때, 後生木部가 分化하기始作하고, 根毛는 分化初 出지 分化가 完成할 뿐더러, 維管束의 分化도 完成하여 따라서 이 部位의 細胞은 機能面으로 轉換된 상태에 있는 것으로 推察할 수 있다(Kramer,

Table 2. Cell size of each portion of soybean roots

	Merist-ematic	Elonga-tional	Matured		
Length ( $\mu$ )	23.8	31.1	39.6		
Width ( $\mu$ )	16.2	27.0	32.9		
	0~1mm	1~2mm	2~4mm	4~6mm	6~10mm

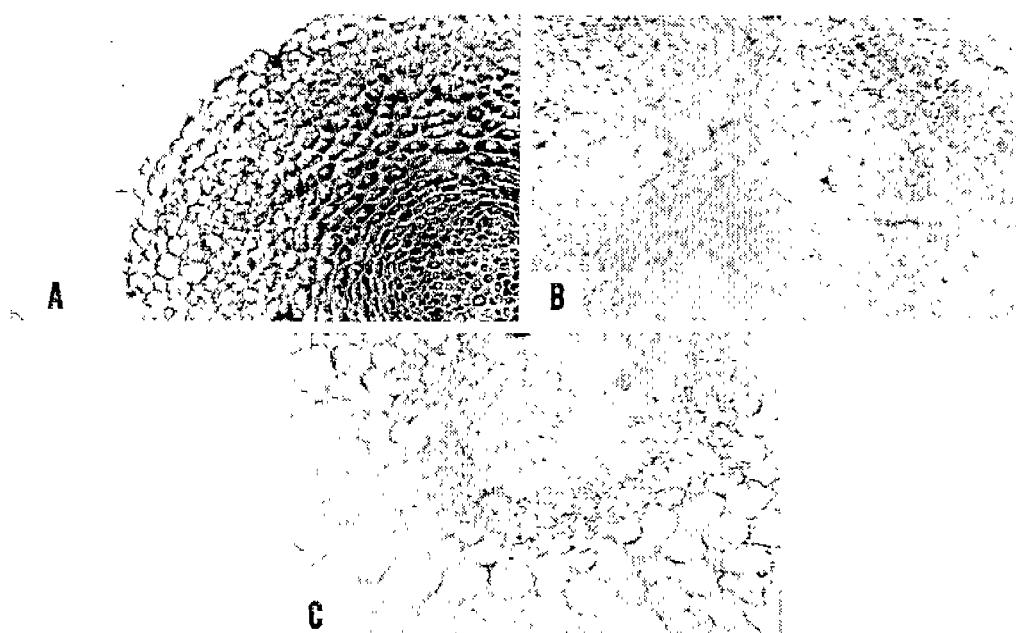


Fig. 1. Photomicrographs of each portion in soybean root.  
A, Meristematic; B, elongational; C, matured portion.

1949.; Esau, 1965).

## 2. 幼根各部位의 窒素含有率

全窒素：大豆幼根 各部位別 全窒素의 含有率(乾物中)을 Fig. 2에 表示하였다.

最大生長帶인 根端에서 2mm까지의 部位는 乾物重

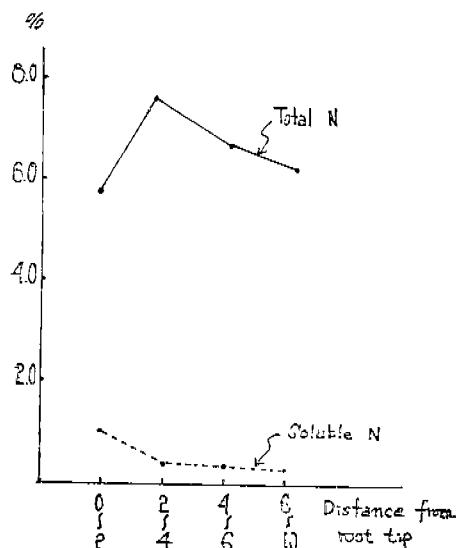


Fig. 2. Total and soluble nitrogen contents of each portion in soybean roots.

常 5.80%로 되어 있다. 그러나 根端에서 2~4mm사이의 部位에서는 急激히 증가하여 本 實驗範圍內에서는 最大值를 나타냈다. 그러나 6~10mm의 部位에 이르러서는 再次 減滅하여 0~2mm와 거의 비슷한 數値를 나타냈다. 0~2mm사이의 窒素含有率의 數値는 完全合成培地로 生育한 大豆培養細胞의 對數期에와 類似한 것인데, 역시 分裂能이 旺盛한 細胞로 구성되고 있음을 肉眼으로 알 수 있다(康, 1973 a,b). 또 本 實驗에서 最高의 窒素含有率을 나타낸 2~4mm사이인 成熟帶는 上述한 바와 같이 뿌리의 未熟區域에서 成熟節管으로 轉換되고, 또한 未熟木部導管이 形成하는 部位로 되어 따라서 器官分化形成의 素材로 쓰여지기 때문에 集積된 것이 아닌가 생각된다. 이러한 현상은 生活이 旺盛한 部分에서는 蛋白質 및 核酸같은 含窒素化合物의 活潑한 合成이 일어난다고 보고한 Gregory(1937)와, 뿌리에서도 有機窒素化合物의 合成이 일어난다는 것을 밝힌 Kursanov(1958) 등의 實驗으로도 肉眼으로 알 수 있었다.

可溶性窒素：70% ethanol 可溶性 窒素의 新鮮重에 대한 含有率의 變化를 Fig. 2에 併記하였다.

根端에서 2mm까지의 所謂 分裂帶 및 伸長帶部位에서 最高值를 나타냈으며, 이어서 成熟帶에 들어가서는 보다 莖部에 갈수록 減少하는 傾向을 나타냈다.

70% alcohol 可溶性인 窒素는 主로 아미노酸 및 低分子인 peptide의 形態로 되어 있다. 最大生長帶에서 많은 數值를 나타낸 것은 體內에서 合成된 아미노酸이 蓄積된 結果라고 推察되며(康, 1973a) 成熟帶에 들어가서 特히 根端에서 2~4mm 사이에 가장 鍾은 것은 이 部位를 上述한 바와 같이 아직도 導管이 形成되지 않기 때문이라 생각되는 한편, 成熟導管形成의 素材의 하나인 蛋白質 構成要素로서 使用되기 때문이라고 推察된다. 한편 4mm 以上 떨어진 部位에서는 導管이 形成되어, 이 導管을 通過하여 可溶性인 窒素成分이 上昇하여 分布되며 例들이라고 생각된다(Braun, 1957; Pollard et al., 1954).

### 3. 幼根 各部位의 遊離아미노酸組成

大豆幼植物根의 各部位別 遊離아미노酸 分布상태를 含有率로서 表示한 것을 Fig. 3에, 新鮮重當 遊離아미노酸 含有量으로서 表示한 것은 Table 3에 收錄했다.

最大生長部位(分裂帶 및 伸長帶) : 大豆幼植物根의 最大生長部位에서는 glutamine, asparagine의 amide 을 비롯하여 histidine, leucine, valine, alanine, threonine, glycine, serine,  $\gamma$ -aminobutyric acid, glutamic acid, aspartic acid, proline, lysine,  $\beta$ -alanine 및 arginine 등 合計 16종의 遊離아미노酸이 檢出되었다. 이중에서 glutamic acid와 alanine이 가장 많은 含有率(각각 18%와 14%)을 나타내었고, 이어서 amide,  $\gamma$ -aminobutyric acid, histidine 등이 각

Table 3. Free amino acid amounts of each portion in soybean roots

	Distance from tip, mm			
	0-2	2-4	4-6	6-10
Aspartic acid	18.38	10.92	2.83	6.85
Glutamic acid	60.63	21.22	21.83	3.52
Serine	11.83	13.95	33.96	24.08
Glycine	19.22	4.37	12.19	6.46
Threonine	23.66	9.90	32.54	24.28
Alanine	46.48	4.46	105.31	60.69
Glu-NH <sub>2</sub>	25.56	10.52	15.31	23.49
Asp-NH <sub>2</sub>	37.60	23.73	159.08	339.87
$\gamma$ -aminobutyric acid	38.66	35.98	13.08	28.78
Valine	7.18	8.29	30.08	32.11
Phenylalanine			11.52	11.12
Leucine	14.58	9.10	26.08	25.26
Proline	±	±	±	±
Arginine	±		±	±
Lysine	±	±		8.61
Histidine	31.69	19.14	87.32	35.83
Methionine			±	1.96
$\beta$ -alanine	±	8.09	20.68	10.38
Total	335.47	404.76	572.07	640.39

Unit :  $\mu\text{g N/g F.W.}$

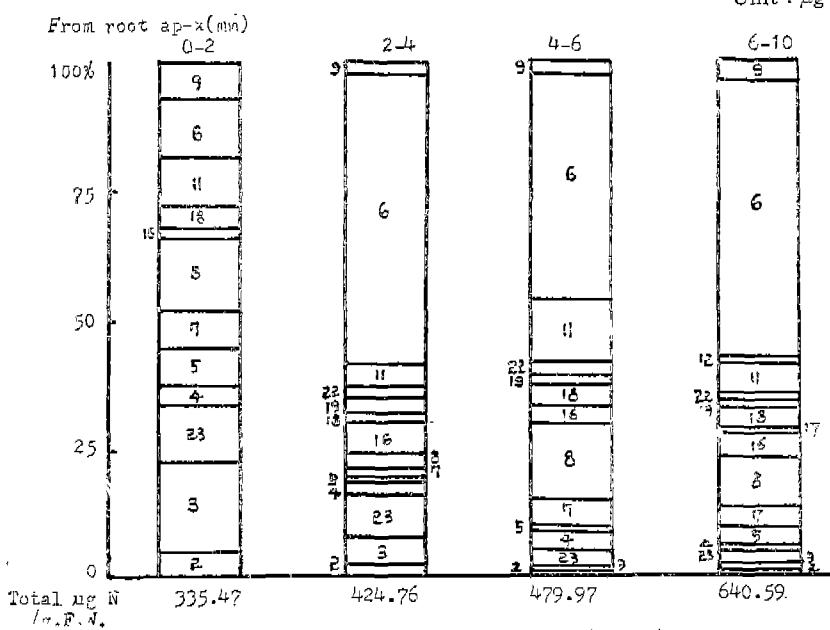


Fig. 3. Free amino acid contents of each portion in the soybean roots

각 10%가량의 比較的 많은 含有率을 나타냈다.

本實驗에서는 分裂帶와 伸長帶는 區分할 수 없어, 이를 部位別 分布상태는 알 수 없었으나, 大豆 및 Jack pine 培養細胞를 材料로 한 實驗結果와 比較하여 考察하면, alanine과 glutamic acid가 많은 것은 子葉에 存在하였던 貯藏蛋白質이 keto酸과 ammonia로 分解한 ammonia의 同化結果라고 생각되며, 이상태에서는勿論 予葉은 脱落되어 있지 않아, 따라서 貯藏蛋白質이 아직도 많이 殘存하고 있음을 實驗의 으로도 뒷받침되어 있다. 그리고 histidine, lysine, arginine 등의 鹽基性아미노酸과 amide가 比較的 많이 檢出된 것은 生育의 初期에서의 아미노酸의 pool이 鹽基性인 것이고, 그것이 amide로 轉換한다는 說(Kumazawa, 1974)과 本人의 過去의 實驗(康, 1973 b)結果와 아울러 考察하면 分裂帶에서는 鹽基性인 아미노酸, 伸長帶에서는 amide가 많이 分布하여 각 部位에서 아미노酸의 pool로 되어 있다고 推察된다(Durzan and Chalupa 1976 a, b, c).

그밖의 아미노酸은 上述한 바와 같이 이 部位가 아직도 導管이 形成되어 있지 않은 點으로 보아 分裂帶에서 伸長帶로 移動되었다고 하는 것 보다는 이 部位에 아미노轉移反應이 活潑하게 일어나고 있다고 생각할 수 있다(Bollard, 1953; Wolfgang and Mothes, 1953).

한편 新鮮重 gram當 遊離아미노酸의 含有量을 보면 먼저 全 遊離아미노酸 含量은 0~2mm가 가장 적었고 (335.47  $\mu\text{gN/g F.W.}$ ) 成熟帶에서는 莖部에 걸수록 (404.76  $\mu\text{gN/g F.W.} \sim 640.39 \mu\text{gN/g F.W.}$ ) 많았다. 部位別로 보면 0~2mm에서는 glutamic acid(60.63  $\mu\text{gN/g F.W.}$ )가 가장 많았고, 이어서 alanine, asparagine 등 (46.48  $\mu\text{gN/g F.W.} \sim 37.60 \mu\text{gN/g F.W.}$ )이 많은 것 이 特徵의였다. 한편 glutamine이 25.56  $\mu\text{gN/g F.W.}$ 로 比較的 많은 것은 아직도 amide가 glutamine에서 asparagine으로 轉換되지 않은 初期상태라고 생각되어當然한 일이지만, asparagine이 보다 많은 含有量을 나타낸 것은 伸長帶에서의 含有狀態를 示唆하게 되어 分裂帶와 区分하지 못한 結果의 data라고 생각되었다.

成熟帶部位 : 成熟帶는 根端에서 2~4mm, 4~6mm 및 6~10mm 사이의 3部分으로 細分하여 조사하였다.

먼저 2~4mm사이에서 遊離아미노酸을 glutamine, asparagine의 amide와 histidine,  $\beta$ -alanine, 및 phenylalanine, leucine, valine, alanine, threonine, glycine, serine,  $\gamma$ -aminobutyric acid, glutamic acid, aspartic acid, proline, 및 lysine 등 도합 16種이 檢

出되었다. 上述한 最大生長帶와 比較하면, 檢出된 遊離 아미노酸의 數는 같았다. 그러나 이 部位에서는 asparagine이 특히 많은 含有率(全體의 약 50%)을 나타냈는데 대하여 glutamine, histidine,  $\gamma$ -aminobutyric acid 등이 減少하여 적은 含有率을 나타냈다. Amide에서 asparagine이 많고 glutamine이 적은 것은 蓿科植物과 禾本科植物과의 차이點으로 立證된 것이고(大平, 1970) histidine 등의 鹽基性아미노酸의 減少는 아미노酸 pool의 轉換이 이미 일어난 것으로 보아, 따라서, 이 部位는 分裂能을 상실한 細胞의 集團이란 것을當然히 示唆하게 되었다. 이러한 현상은 또한 前部位 즉最大生長帶에서는 비록 trace에 불과하였지만 存在하였던 arginine이 本部位에서는 檢出되지 않았다는 점으로도 뒷받침해 주고 있다. 그밖에 phenylalanine이 이 部位에서 비록서 檢出된 것이 前部位와의 또 하나의 差異點으로 指摘할 수 있다.

다음 4~6mm間의 部位에서는 都合 14種의 遊離아미노酸이 檢出되었다. 2~4mm간의 部位에 比하면 檢出된 아미노酸의 種類는 3種이나 不足하였다. Asparagine의 含有率은 약 44%로 보다 減少하였으나 本部位에서는 如前히 많은 比率를 나타내어 역시 아미노酸 pool로 되어 있다. 또 histidine, valine, leucine, alanine 등의 含有率도 比較的 增加하였는데, 특히 histidine의 경우로 보면 아미노酸의 pool이 다시 鹽基性인 種類로 轉換되었다는 2~4mm사이에서 導管을 통하여 移動한 것이 아닌가 推察된다. 따라서 asparagine의 含有率이 低下한 것은 아미노酸의 轉移보다는 移動때문에 相對的으로 많은 値를 나타낸 것이라고 생각되었다(Andreeva, 1957). 그밖에 glutamic acid가 減少되었고, trace로 한 檢出되었던 proline, lysine 등이 檢出되지 않았다.

그리고 보다 莖部족인 6~10mm사이에서는 都合 17種의 遊離아미노酸이 檢出되었다. 上述한 4~6mm간의 部位에 比해 lysine, methionine, proline의 3種類가 떠 檢出되었다. Asparagine의 含有率은 약 50%가량 되어 역시 pool의 機能을 해 주었음이 特徵의였고, alanine 등의 減少가 도한 特異의였다. 따라서 個體 level인 大豆의 生育에 있어, 生育初期에 莖素質肥料의 投與의 必要性이 적다는 것은 이러한 遊離아미노酸의 含有率에 그의 理論的인 근거가 있다는 것을 주장할 수 있었다(Kang, 1967).

한편 新鮮重當 遊離아미노酸 含有量을 보면 成熟帶全般에 걸쳐 asparagine의 含有量(237.3  $\mu\text{gN/g F.W.} \sim 339.87 \mu\text{gN/g F.W.}$ )이 가장 많아, 역시 아미노酸의 pool이 莖部에 걸수록 變化하고 있음을 示唆하였고 上

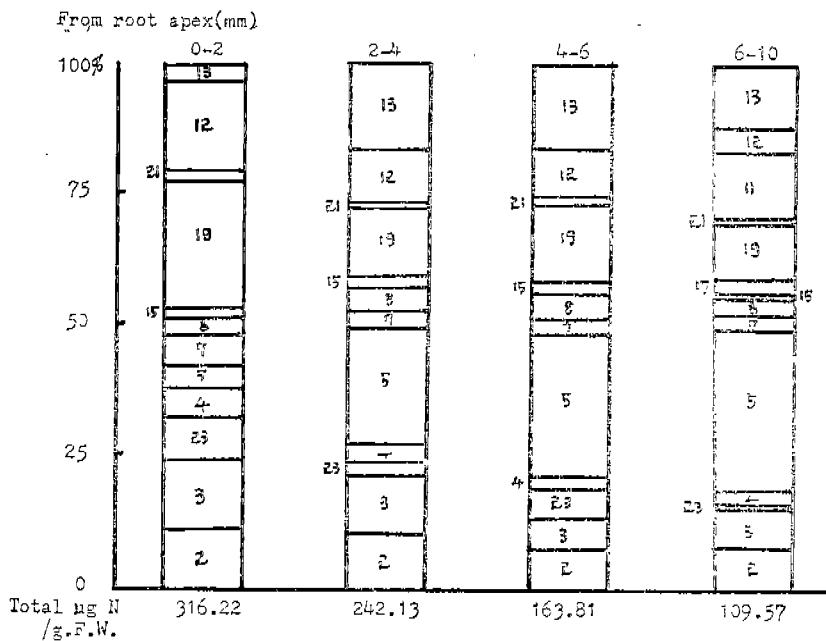


Fig. 4. Protein constituent-amino acid contents of each portion in soybean roots.

述한 含有率의 結果를 또한 肉眼에 주었다. 더구나  
 相對的으로 glutamine의 含有量이 減少하는 現象과 아  
 을려 考察하면 豈科植物의 特徵은 뿌리에서도 나타나  
 게 해 주었다(康, 1970 b). 또 全透離아미노酸量을 보  
 면 最大生長帶에서 成熟帶, 그 中에서도 莖部에 걸수  
 틈 많은 欲을 나타냈다( $335.47\mu\text{g N/g F.W.} \sim 640.59\mu\text{g N/g F.W.}$ ). 이것은 大豆가 發芽할 때마다 子葉에 있던  
 賽藏蛋白質이 分解하여 새로운 아미노酸 또는 莖素代  
 謝의 素材가 되는 것을 듯한다고 볼 수 있다(Webster,  
 1965).

#### 4. 幼根 各部位의 蛋白質 構成 아미노酸組成

Fig. 4 및 Table 4에는 大豆幼植物根의 各部位別 蛋白質構成 아미노酸의 分布상태를 各各 新鮮重常 含有率과 含有量으로 나타냈다.

最大生長部位 : 本部位에서 는 arginine, lysine, tyrosine, proline, alanine, threonine, glycine, serine,  $\gamma$ -aminobutyric acid, glutamic acid 및 aspartic acid, 部含 12種의 아미노酸이 檢出되었다. 이 중에서는 leucine가 가장 多았고(약 24.4%), 다음이 lysine(17.2%), glutamic acid(13.0%), aspartic acid(11.5%)의 順으로 多은 含有率을 나타낸 한편, proline(1.5%), tyrosine(1.8%) 등이 가장 적은 含有率을 나타냈다.

한편 蛋白質 構成 全아미노酸量은 本 實驗範圍내에

Table 4. Protein constituent-amino acid amounts of each portion in soybean roots

	Distance from tip, mm			
	0-2	2-4	4-6	6-10
Aspartic acid	36.29	24.80	12.12	8.53
Glutamic acid	41.12	26.63	10.50	8.31
Serine	16.69	7.94	3.69	3.45
Glycine	14.43	53.95	44.80	33.49
Threonine	17.17	7.93	5.21	2.95
Alanine	11.10	10.34	7.98	3.47
$\gamma$ -aminobutyric acid	26.70	6.70	8.34	0.15
Valine				3.43
Leucine	77.31	32.05	23.70	11.23
Arginine	10.74	40.55	26.65	14.12
Lysine	54.38	23.34	15.12	4.92
Histidine				13.40
Tyrosine	5.60	2.51	2.51	1.29
Proline	4.69	5.39	3.21	0.78
Total	316.22	242.13	163.81	109.57

Unit:  $\mu\text{g N/g EW}$

서는 가장 많은 數值( $316.22 \mu\text{g N/g F.W.}$ )을 나타낸다.

上述한 遊離아미노酸量과 아울러 考察하면若干적  
은 數値을 나타내어 이 部位는 分裂能이 旺盛한 細胞

의 集團이 한 點으로도 보아 蛋白質 構成을 위한 素材 用보다는 細胞의 增殖, 組織 및 器官形成을 위한 代謝의 한 面에 使用될 可能性이 많음을 示唆하고 있다 (Lee and Williams, 1952; Green and Anker, 1954; Loftfield and Harris, 1956).

成熟帶部位 : 成熟帶는 雖시 根端에서 2~4mm, 4~6mm 및 6~10mm 사이의 3部分으로 区分하여 分析, 考察하였다.

모든 成熟部位에서는 最大生長部位와 같은 蛋白質構成 아미노酸의 分布를 나타냈다. 그러나 그의 含有率에 있어서는 큰 變動이 있었다. 즉 glycine이 2~4mm에서 22.3%가 6~10mm에서는 30.6%로 增加하였고 한편 각 部位에서 가장 많은 數值를 나타냈는데 대하여 leucine이 2~4mm에서 13.2%, 6~10mm에서 10.3%로 또 lysine이 9.6%에서 4.5%로 莖部에 갈수록 減少하는 현상을 나타냈다. 또 arginine이 比較的 많은 含有率을 나타냈고, 6~10mm부위에 限해서 histidine만이 12.2%라는 많은 含有率로서 檢出됨이 物徵의 이었다. Glycine의 增加는 遊離아미노酸의 該當部位에서의 減少現象과 아울러 考察하면 蛋白質前驅物質의 役割을 하고 있음을 示唆하고 있으나, leucine의 減少는 leucin의 分解經路의 아울러 考察하면 細胞成熟을 위한 energy源으로 轉換되어지지 않은가 推察된다 (Spiegelman et al., 1947; Webster, 1965).

한편 蛋白質構成 아미노酸量은 莖部에 갈수록 減少하였다 (242. 13 $\mu\text{gN/g F.W.}$ ~109. 57 $\mu\text{gN/g F.W.}$ ). 가장 根端쪽인 2~4mm에서는 最大生長部位보다 적은 數值를 나타냈는데, 이는 遊離아미노酸의 變異와는 全히 反對되는 현상이었다. 이것은 두렷한 蛋白質의 分解현상으로 지적할 수 있다. 生細胞內에서의 蛋白質分解과정은, 蛋白質分解酵素에 의한 方法과 蛋白質合成의 逆行에 의한 方法으로 区分되는데, 本實驗範圍내에서는 個體의 生育과 細胞內의 經濟的 見地로 보아 後者の 方法에 의거하지 않은가 생각된다. 즉

蛋白質 + (AMP + P - Pi) → 아미노酸 + ATP  
라는 經路을 밟고 있고, 따라서 細胞의 重要한 energy 源으로서 作用하고 있다고 推察된다 (Simpson, 1953; Steinberg et al., 1956). 이것은 正常인 細胞內 蛋白質分解에 있어 蛋白質分解酵素의 關與자체를 의심하고 있는 Steinberg et al. (1956)에 의해서도 뒷받침해 주고 있다.

## 要 約

大豆의 増產機制解明을 위한 기초적인 實驗이란 뜻

에서 大豆幼植物의 뿌리를 最大生長部位(分裂帶 및 伸長帶)와 成熟部位로 区分하여 遊離아미노酸 및 蛋白質構成 아미노酸의 變異를 中心으로 아래와 같은 結果를 얻었다.

1. 大豆에 있어서는 根端에서 1mm까지가 分裂帶(生長率 7.33倍)이고, 1~2mm사이가 伸長帶(生長率 5.44倍), 2mm이상은 成熟帶였다. 또 各部位의 細胞도 그의 크기(길이나 폭)에서 두렷한 差異를 나타냈다.

2. 窒素는 全般的으로 많은 含有率을 나타냈다. 特히 根端에서 2~4mm부위가 가장 많은 數值得를 나타내었는데 이것은 成熟節管 및 未熟木部導管을 形成하는 部位가 되어 따라서 器官分化 및 形成을 위한 素材에 由이라고 생각되었다. 이것은 또한 可溶性窒素의 變異에서도 뒷받침해 주었다.

3. 遊離아미노酸은 最大生長部位에서는 比較的 均等한 含有率을 나타났으나 成熟帶에서는 asparagine의 含有率이 많았다. 아미노酸 pool이 amide로 그중에서 特히 asparagine으로 轉換되었다. 한편 總아미노酸量은 莖部에 갈수록 增加하여 生育初期에 있어 器官形成의 活發相을 示唆해 주었다.

4. 蛋白質構成 아미노酸은 그의 組成은 6~10mm部位에서만 若干 变化, 特別한 變動은 없었다. 그러나 個個의 아미노酸의 含有率에는 많은 變動이 있었다 또 總아미노酸量은 莖部에 갈수록 減少하였다. 따라서 生育初期에서의 蛋白質分解를 나타냈는데 이것은 生長을 위한 energy源으로 轉換됨을 뒷받침해 주었다.

## 參 考 文 獻

- Alsopp, A. 1948. *Nature* 161: 833.
- Andreeva, I.N. 1957. *Fisioli. Rasteny* (in English trans.). 4: 503~517.
- Bolland, E.G. 1953. *Nature* 171: 571.
- Boulter, D., J.J. Jeremy, and M. Wilding. 1966. *Plant & Soil* 24: 121~127.
- Bowen, G.D. 1958. *Nature* 218: 686~687.
- Braun, H.J. 1957. *Ber. deut. botan. Geg.* 70: 305~322.
- Durgan, D.J. and Chalupa. 1976a. *Can. Jour. Bot.* 54: 586~590 and 1976b. *Ibid.* 54: 483~495.
- \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_ 1976c. *Ibid.* 54: 496~506.
- Esau, K. 1965. *Plant Anatomy*, pp. 420~432. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Gregory, F.G. and P.K. Sen. 1937. *Ann. Botany N.S.I.* 521.
- George, C. Webster. 1965. Nitrogen metabolism in plant, pp. 123~126, Harper & Row. New York.
- Green, H. and H. S. Anker. 1954. *Biochim. Biophys. Acta*. 13: 365.
- Husian, S.S. and W.E. McKeen. 1963. *Phytopathology* 53: 541~545.
- Ivanov, V.P., G.A. Yacobson, and B.S. Fomenko. 1964.

- Fiziol. Rast.* 11: 630—637.
- Kang, Y.H., A. Fujiwara, and K. Ohira. 1967. *Tohoku Jour. Agr. Res.* 17: Apr.
- 康榮慈. 1973a 延世論叢(延世大教授研究論文集) 第10輯, pp. 435—448.
- \_\_\_\_\_. 1973b. *Ibid.* 第10輯 pp. 411—434.
- \_\_\_\_\_. 1978 韓士肥誌, 1: 73—80.
- \_\_\_\_\_. 1969. *Ibid.* 2: 45—48.
- \_\_\_\_\_. 1970. *Ibid.* 3: 1.
- \_\_\_\_\_. 1972. 博士論文(日本東北大學).
- \_\_\_\_\_. 1975. 植物組織培養 3: 13—44.
- Kramer, P.J. 1949. plant and Soil Water Relationships pp. 175—176. McGraw-Hill Book Company Inc. New York.
- Kamuwaza, K. and T. Yoneyamb. 1974. *Plant and Cell Physiol.* 15: 655—661.
- Kursanov, A.L. 1958. in Radioisotopes in Scientific Research, 4: 494—509 : Proc UNESCO Intern. Conf. Paris. 1957. 1st Conf. (Pergamon Press, London, New York, and Paris. 690pp).
- Lee, N.D. and R.H. Williams. 1955. *Biochim. Biophys. Acta.* 9: 698.
- Loftfield, R.B. and A. Harris. 1956. *Jour. Biol.* 219: 151.
- McDougall, B. M. 1969. *New Phytologist* (submitted).
- \_\_\_\_\_, and A.D. Rovira. 1965. *Nature* 201: 1104—1105.
- \_\_\_\_\_, and \_\_\_\_\_. 1969. *New Phytologist*. (submitted)
- 永田忠男. 1965. 大豆編, 義賢堂(日本).
- 大平幸次. 1970. 日土肥誌. 土壤肥料の研究 p.159 日本土肥學會編(義賢堂, 日本).
- Norman, A.G. 1955. *Arch. Biochem. Biophys.* 58: 461—477.
- Norman, A.G. 1961. Microbial products affecting root development. trans. 7th. *Congr. Int. Soil. Sci. Soc. Wisconsin.* 2. 531—536.
- 朴完旺. 1975. 碩士論文(延世大教育大學院).
- 朴完圭. 1976. 碩士論文(延世大教育大學院).
- Pollard, J.K. and Th. Sproston. 1954. *Plant physiol.* 29: 360—364.
- Roviria, A.D. 1956. *Plant & Soil.* 1: 178—194.
- \_\_\_\_\_. 1959. *Ibid.* 11: 53—64.
- Simpson, M.V. 1953. *Jour. Biol. Chem.* 201: 143.
- Spiegelman, S., J.M. Reiner, and R. Cohnberg. 1947. *Jour Gen. Physiol.* 31: 27.
- Steinberg D., M. Vaughan, and C.B. Anfinsen. 1956. *Science* 124: 389.
- Steward, F.C., R. H. Wetmore, J. F. Thompson, and J.P. Nitsch. 1954. *Am. Jour. Botany* 41: 123.
- Wolfgang, H. and K. Mothes. 1953. *Naturwissenschaften* 40: 606.

(1976년 11월 26일 접수)