

帝塚山短大 ○吉倉 和子
奈良女大家政 浜口 陽一

1. 金時豆は、煮豆、あん、甘納豆等に用いられている。黒大豆、小豆等の豆類の色素の研究報告はされているが、金時豆についてはその色彩が賞用されるにも拘らず、その色素成分が明らかにされていないので本実験を行なった。

2. 市販されている金時豆を0.5%塩酸-メタノールで冷浸し、抽出液を集めて減圧濃縮後マスペーパークロマト法、カラムクロマト法により分別、結晶化をはかり、2種のアントシアン色素を単離し、それぞれについて吸収スペクトル、加水分解物、ペーパークロマトグラフ等を調べ本結晶の同定を行なった。

3. 得られた結晶はそれぞれ標品と Rf 値が一致すること、また1つはペラルゴニジン1分子とグルコース1分子より、他の1つはシアニジン1分子とグルコース1分子から構成され、グルコースはいずれもアグリコンの3の位置に結合していることなどから、ペラルゴニジン-3-モノグルコサイドとシアニジン-3-モノグルコサイドであることを見出した。