

A-57 半夏のえぐ味成分について.

奈良女大家政 〇森下敏子 橋本慶子 長谷川千鶴

目的 さきに長谷川は植物性食品中の「えぐ味」と Homogentisic acid (以下 HGA) との関係を明らかにし、又 HGA の配糖体は遊離の HGA よりもえぐ味が強いと報告している。半夏は特にえぐ味が強く、未だ半夏の「えぐ味」物質としての配糖体の単離が行われていないところから、著者らは半夏を試料として HGA の配糖体を単離するために以下の実験を行った。

方法 HGA 配糖体の単離には Column Chromatography を行い、充填剤として Cellulose Powder を用い、展開溶媒として 99% 酢酸及び n -BuOH : AcOH : H₂O (4:1:2) を用いた。配糖体部分の確認は Anthrone 法及び 275 m μ の紫外部吸収により確認した。

結果 Column Chromatography により得られた分画から結晶化された物質はえぐ味を有し、酸加水分解及び β -glucosidase 反応により、結晶の aglycone は HGA であり、糖部分は glucose であるかと推定された。又塩化第二鉄反応の結果 aglycone と糖とが *ortho* の位置で β -結合しているのではないかと推定された。