

A-110 市販漬菜中クロロフィル誘導体と光過敏症について  
郡山女子大 山田幸二

目的 先に漬菜中に光力学的物質の存在を明らかにし、その物質は「オホーバイド」であることも報告した。緑色野菜のクロロフィルは塩蔵中にPHの低下と同時に「オホーバイド」や「オホーバイド」に変化し、緑色から褐色に移行すると考えられるので本実験は市販の漬菜、緑茶芽の色調、クロロフィル誘導体と光過敏症について検討した。

方法 実験材料は市販（昭和44年4月と12月）のものを使用した。色素の吸収スペクトルはメタノールで抽出し、次いで水送操作にて色素をエーテル層に移行させ、脱水し、350 m $\mu$  ~ 750 m $\mu$  の吸光度を測定した。クロロフィル並びにその誘導体の定量は「ヘキサミン-70」アセトンの芽量分配法、定性はペーパークロマトグラフィーで行った。光過敏症の生物試験法はカゼイン15%含有飼料にそれぞれの実験材料を10%添加し、1群5頭の白ネズミに投与し、照度20000ルクスのタニグステランプと蛍光灯と1日8時間照射し、体重、皮膚の異常現象等を観察した。

結果、市販漬菜中のクロロフィル並びにその誘導体は購入時期によって異なるが、しかし粗クロロフィルに対するクロロフィル誘導体の割合は緑茶、ホーレン草に比して漬菜は購入時期に関係なく多い。又漬菜中には「オホーバイド」や「オホーバイド」の多い傾向がみられた。漬菜を白ネズミに投与し、可視光線と照射して飼育すると死亡、体重減少、皮膚の壊死等の現象、即ち光過敏症がみられ、クロロフィル誘導体の多いものほど影響は大であった。