

目的 本邦産唐辛子「トキギサンタカ」の揮発性成分を各フラクション毎に分別し、夫々についてその含有成分を明にする。前回は酸部におけるカルボン酸のうち、ラウリン酸以下の低級カルボン酸について10種を推定し報告した。今回はガスクログラムに於て前回より保持時間の異なる酸について検索する。尚前回の未知物質についても併せて検索した。

方法 前回同様に行つた。即ち唐辛子の水蒸気蒸留物につき水酸化ナトリウムで中和し、再び水蒸気蒸留した残液を濃縮、炭酸ガスを飽充した後更に蒸留を行う。その残液よりカルボン酸ナトリウム塩を分離し、続いて之をリン酸酸性として水蒸気蒸留に付し、カルボン酸を得た。そのエーテル抽出物について常法に従い主としてメチルエステルとしてガスクロマトグラフィにより推定を行つた。

結果  $C_{12}$ 以上の高級脂肪酸(ミリスチン酸, パルミチン酸, リノレン酸, リノール酸, オレイン酸, ステアリン酸) 6種とその他微量の酸数種を推定することを得た。