

沖縄産ヒハツモドキの果実に関する化学的研究(第2報)

脂質について(その2) 油脂の脂肪酸組成について

市邨学園短大 ○寺田登子 愛知淑徳短大 小菅真良 渡辺落子

目的 沖縄産ヒハツモドキ *Piper retrofractum* Vahl の辛味成分は食品一般成分上脂質に区別され、それは胡椒と同じく *Piperin* なることを前報で報告した。今回はそれにフブキ油脂構成脂肪酸の検索を行った。

方法 ヒハツモドキの乾燥果実 600g から大型ソフスレー抽出器によりエーテル抽出を行った。放冷後、ピペリンの粗結晶 12.8g を尹別し、エーテル回収後アセトンに溶解して少量の樹脂状溶解物質を得た。之を尹別後アセトンを回収し、0.1N 水酸化ナトリウム溶液と共に振盪しエーテルを加え、水酸化ナトリウム溶液部とエーテル溶液部とに分別した。水酸化ナトリウム溶液部を遊離脂肪酸及びフェノール類の検索にあて、エーテル可溶部より残渣 33.5g を得た。次に之に石油エーテルを加え不溶物 16.1g、可溶物 17.4g を得た。この石油エーテル可溶物を石油エーテル回収後、油脂の検索にあてた。常法に従い酒精カリ溶液でけん化し、けん化物から脂肪酸及びグリセリンの検索を行い、不けん化物からステロール類の検索を行った。

尚、前記けん化後の脂肪酸分離の際、酸性にした溶液を中和・濃縮した残渣をアルコールにより抽出しグリセリンの検索にあてた。

結果 (1) エーテル抽出物のうち石油エーテル、エーテル両方に可溶の物質をけん化して得たけん化物より $C_{16} \sim C_{18}$ にわたる飽和・不飽和両脂肪酸 10 数種とピペリジン酸と思われるものを推定した。(2) 遊離脂肪酸としても飽和・不飽和の脂肪酸 10 数種とピペリン酸を推定した。又、グリセリンの存在も推定することができた。