

熱帯果実の抗酸化性

○加瀬友美子、磯部由香、成田美代

(三重大)

【目的】様々な食品が流通する現在の食生活において、色、香り、味の面で嗜好性の高い熱帯果実の需要は年々増加している。今回は熱帯果実のポリフェノールに着目し、近年注目を浴びている機能性の中から抗酸化性について検討を行った。

【方法】試料としてキワノ、チェリモヤ、パパイヤ、フェイジョア、マンゴーの5種を用いた。ポリフェノールは果肉のホモジネートに80%エタノールを加えて抽出した。抗酸化性の検討は、リノール酸を基質に過酸化反応を行い、ロダン鉄法により測定したヒドロペルオキシド量を指標として行った。DPPH ラジカル消去能はESR spectrometerにより分析を行った。ポリフェノールの定量はFolin-Ciocalteu法、ジアゾ法、バニリン-硫酸法により行った。

【結果】リノール酸の酸化抑制試験ではフェイジョア、チェリモヤが高い抑制率を示した。DPPH ラジカル消去能はチェリモヤが最も高く、次いでフェイジョア、パパイヤの順であった。抗酸化性の高かったチェリモヤ、フェイジョアのポリフェノール含量はいずれも多かったが、今回実験に用いた5種の果実において、ポリフェノール含量と抗酸化性およびラジカル消去能との間に相関は見られなかった。