

②A-17 食品のカロチノイド色素に関する研究
(第15報)とうがらし (*Capsicum frutes-*
cens L. var.) のカロチノイド色素

奈良女子大 ○橋本 慶子
山本 喜男

1. 従来とうがらしのカロチノイド色素については、L. Zechmeister およびその他の研究者によって、phytofluene, α -carotene, β -carotene, cryptoxanthin, zeaxanthin, xanthophyll, capsanthin, capsorubin 等が確認されている。capsanthin はとうがらしの赤色の主成分であるが、青とうがらしには少ない。黄橙色の lutein も主たる色素の一つである。 β -carotene は赤、青いずれのとうがらしにおいてもかなりの高濃度を示している。

2. 筆者らはとうがらしのカロチノイド色素についてカラムクロマトグラフィーにより10数種の色素帯を得たが、前述の色素のほかに、 β -carotene の異性体およびその誘導体、 ζ -carotene, violaxanthin-like, lycoxanthin-like および不明の2種の色素を得たので報告する。