

②A-18 食品のカロチノイド色素に関する研究
(第16報)人参 (*Daucus Carota*) のカ
ロチノイド色素について

奈良女子大 ○門脇 蓉子
山本 喜男

1. 人参のカロチノイド色素としては, Strain による α -, β -, γ -, δ -カロチン, Flavoxanthin が確認され, β -カロチンについては藤田らによって立体異性体の研究がなされている。しかしながらその他の色素についてはあまり研究されてない様である。そこで人参のカロチノイド色素の分離確認の目的で実験を行った。

2. 市販3寸人参をガラス製下し器にてすり下し, 海砂を加えて摩砕後アセトン, 石油エーテル (P. E. b. p. 40~60°C) にて色素を抽出。脱アセトン脱水後等容の5% KOH/EtOH を加えて一夜冷ケン化。翌日 60% MeOH 及び水で洗い, P. E. にて一定容にする。吸着剤には Ca(OH)₂, MgO: 苳硝 (1:2/W) を用い展開剤には P. E., アセトンを用いてクロマトグラフィーを行う。各色素の溶出液を N₂ ガス中で減圧乾固後 P. E., CS₂, CHCl₃, EtOH, MeOH にとかし, 自記分光光度計にて吸収曲線を測定した。

3. その結果 α -, β -, γ -カロチンの他に ζ -カロチン及び水酸基を有するカロチノイドとして Cryptoxanthin, Lutein 及び未確認であるが 2 種の不明色素をえたのでその結果について報告する。