

られているが、そのカロチノイド色素に関する研究はわが国では見当たらないようである。筆者らはその利用のための基礎研究として一般分析と同時に主としてカロチノイド色素を検索する目的で本実験に着手した。

2. 文旦果肉(約1,300g)をアセトン21を用いてホモゲナイザーにて細碎し、吸引濾過して得た残渣を石油エーテル 0.5 lにて色素を抽出する。得られた色素溶液は洗滌後、20%KOH-MeOH液にて一夜冷鹼化を行なった後、等容の90%MeOHにて分配し、色素液を上層性色素と下層性色素に大別し、以後それぞれの色素液をカラムクロマトグラフィーにより単離し、吸収極大波長を測定して同定確認した。

3. 上層性色素としては phytofluene,  $\beta$ -carotene, neo- $\beta$ -carotene U,  $\zeta$ -carotene, cryptoxanthin-like 並びに2つの不明の色素帯(470, 445 m $\mu$  および 448, 423, 400 m $\mu$  in hexane)であり、下層性色素としては lutein であった。

⊗A-19 食品のカロチノイド色素に関する研究  
(第17報)土佐文旦のカロチノイド色素について

高知大 森岡 敏子  
鹿兒島大 富田裕一郎  
奈良女子大 ○山本 喜男

1. 土佐文旦は別名法元文旦または改良文旦とも称せ