

トマト法によって分別し、各留分を分光分析を用いて判定を行なった。

3. その結果、各留分のカロチノイドは、カロチン、オキシカロチン、リコピンの3系に分別し比較したところ、成熟するにつれカロチンは増加するが、オキシカロチンは減少する。リコピンは未熟なトマトには全然存在せず成熟するにつれ増加し、トマトの赤色素の殆んど全量を占めている。

また貯蔵条件として室温貯蔵では時間経過とともに成熟し、カロチンは増加、オキシカロチンは減少、リコピンは急激に増加するのに対し、冷蔵庫貯蔵においては、カロチンは多少増加するが、オキシカロチンは、余り変動せず、リコピンも室温ほどの急激な増加を示さなかった。

A-2 トマトカロチノイドの成熟期および貯蔵時における変動

実践女子大 染野 亮子
○阿部 典子

1. トマトを収穫する時期および貯蔵条件により、含有されるカロチノイドがどのように変動するかを究明することを目的として、本実験に着手した。
2. カロチノイドの検索方法としては、カラム液体ク