

# A—53 里芋中のホモゲンチジン酸配糖体の抽出 について

奈良女大家政 ○立石 紀子  
足立 瑞穂  
児島 捷子  
橋本 慶子  
長谷川千鶴

1. 植物性食品の“えぐ味”に關与するものとして蔞酸、蔞酸 Ca, ホモゲンチジン酸 (以下 HGA と略す) が考えられるが, その他 HGA 配糖体も重要な一成分であると思われる。

そこで比較的えぐ味の強い数種の植物性食品の HGA 配糖体量を定量した結果, 里芋に多く含まれている事が判明したので里芋を試料とし, これを検索, 単離することにした。

2. 里芋の皮剥粗切片を加熱して酵素を不活性化し, ホモジナイズしたものにエタノールを加え, 濾別後減圧濃縮し, これをエーテルにて抽出し, 下層を試料として 0~99%のエタノールの段階的溶出法により, 活性炭カラムクロマトグラフィーを行なった。各分画の加水分解前後の検体をペーパークロマトグラフィーにかけ, 同時に味覚による判別を行なって配糖体の検索, 確認を行なった。

3. その結果, 目的物である配糖体は 5%エタノール溶出部に存在することが判明した。そこで活性炭カラムクロマトグラフィーによって 5%エタノール溶出部を集め濃縮後, ペーパークロマトグラフィーにかけて Rf 0.07 の配糖体部分をきりとり蒸留水にて浸出し, 減圧乾固した。このもののえぐ味は HGA 部分よりも強く感じられた。又, このものは恐らく HGA とグルコースが結合しており, 塩化第二鉄反応から結合は HGA のオルト位の -OH 基において行なわれていると予想される。