

—果皮および果肉中のカロチノイド
について—

静岡女大家政 ○八渡 慧
榛葉良之助

1. 夏ミカンの化学成分について、数年来、検討を続けており、その結果は第4報までに報告したが、本実験では、夏ミカンの果皮および果肉中のカロチノイドについて、その種類と含量の季節的変化をしらべた。

2. カロチノイドの抽出は Curl の方法に従った。分離は薄層クロマトグラフィーを用い、各フラクションの同定はクロマト上での吸着位置、極大吸収 *cis*-peak, そして Curl らの方法による epoxide の呈色反応等により行なった。

3. 全カロチノイド：果皮においては、2月に急増加し、4月を最高点として、6,7月に著しく減少する。果肉では、果皮に比較して含量が非常に少なく、変化も小さい。果皮と同様、4月を最高点とすることが認められた。

カロチノイドの種類と季節的変化：夏ミカン中のカロチノイドは8種に分別され、うち Hydrocarbon, monol, diol, diol monoepoxide, diol diepoxides, polyol の6種を同定した。フラクションパターンをみると、成熟前半では、Hydrocarbon, diol monoepoxide, 後半では、diol monoepoxide, diol diepoxides のしめる割合が多くなる特長が認められた。