

A-95 本邦産唐辛子の揮発性成分に関する研究

第1報 カルボン酸について

市印学園短大 O 奇田澄子, 愛知淑徳短大 小菅貞良・加賀久代

目的 本邦産唐辛子「トナギサシタカ」の揮発性成分を各フラクション毎に分別し、夫々についてその含有成分を問にする。今回は酸部における含有カルボン酸を検索する。

方法 唐辛子の水蒸気蒸溜物につき、水酸化ナトリウムで中和し、再び水蒸気蒸溜した残液を濃縮、炭酸ガスで飽和した後更に蒸溜を行い、その残液よりカルボン酸ナトリウム塩を分離した。続いて之をリシ酸々性として水蒸気蒸溜に付し、カルボン酸を得た。エーテル抽出物について、常法に従い主としてメチルエステルとしてガスクロマトグラフにより確認を行った。

結果 数種の主なる伯級カルボン酸と、数種の微量のカルボン酸が含有されることを認めた。