

目的

演者らは、植物性食品中の抗酸化物質に関する一連の研究の中で海藻粗脂質中に抗酸化活性を示す物質の存在を確認し、活性物質の単離精製を進めている。その中で、海藻粗脂質中の抗酸化活性を示す物質はクロロフィル誘導体でフェオフィチンに類似の物質であると推定している。そこで、今回は一般的によく利用されている緑色を呈しているハウレン草等の食品を用い、このフェオフィチン類似の物質の存在について同様な検討を行なった

方法

演者らが海藻粗脂質よりフェオフィチン類似の抗酸化区分を得ている方法に準じてハウレン草を風乾した後粗脂質を抽出し、更にこれをシリカゲルカラムクロマトグラフィーを用い12フラクションに分画した。分画物については抗酸化活性をロゲン鉄法で測定するとともにHPLC、FAB/MS等により分析を行なった。

結果

生のハウレン草を風乾し、これを海藻粗脂質の抗酸化物質抽出およびカラムクロマトグラフィーによる精製と同様の処理により得られた各フラクションの分析の結果、量的には極めて少ないが海藻と同様にハウレン草粗脂質にもフェオフィチン類似物質の存在が推定された。