

## 目的

パセリの葉は種々のビタミン、ミネラルを豊富に含み、ビタミン、ミネラルの供給源となっている。しかし、緑色野菜に見られる特有の褐変現象が起る。今回はパセリの葉の褐変現象について、ポリフィリン誘導体のスペクトル変化から検討することを試みた。

## 方法

パセリの葉は市販のものを用いた。褐変現象の要因となる pH の変動は穀物酢の添加によって行った。パセリの葉を細かく刻み、穀物酢濃度を 0~100% に変化させた溶液を用い、それぞれ 10 分間ホモジナイズした。得られた懸濁液を 0℃ で 5 分間アセトンで抽出後、3000 rpm で 5 分間遠心し、得られた沈殿に 80% アセトンを加えて 5 分間 0℃ で抽出、さらに 3000 rpm で 5 分間遠心、生じた沈殿を除去後、得られた上清を用いて、Nozet 帯付近に見られる吸収極大の変動について観察した。

## 結果

Nozet 帯付近の吸収極大部位は褐変現象の変動に伴って移動した。pH 7.0 の場合には最大吸収部位は 432 nm に観察され、666 nm に吸収が存在すると共に 458 nm と 412 nm にブロードな肩を持つスペクトルが観察された。褐変現象が進行するにつれて、432 nm のピークは減少し、最大吸収部位は 412 nm に変動し、458 nm の吸収は明瞭な肩を示した。これらのスペクトルはすべて 424 nm に等吸収点を持つスペクトルタイプのものであった。