

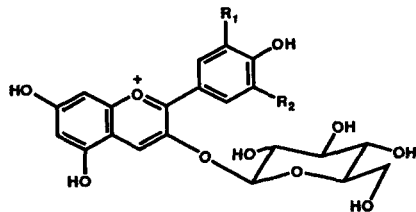
豆類に含まれる赤から黒色の色素の単離と構造
 ○佐藤良枝、吉田久美、亀田清（梶山女大生活）

目的

食用植物に含まれる色素は安全な天然着色料として極めて有用な資源である。今回、赤から黒色の豆の色素について研究を行い、その主色素であるアントシアニン類を単離し構造を明らかにしたので報告する。

方法及び結果

クロマメ (*Glycine Soja*)、ハナマメ (*Phaseolus coccineus*)、キントキマメ (*Phaseolus vulgaris*) の種子を水浸し、着色した皮を取り3%のトリフルオロ酢酸を含む50%アセトニトリル水溶液で抽出した。抽出液を我々の方法に従い¹⁾、Amberlite XAD-7、次いでODS-HPLCにより精製し、主色素を単離した。色素の構造は、主として核磁気共鳴スペクトルおよび質量分析により明らかにした。



	R ₁	R ₂
キントキマメ	H	H
クロマメ	H	OH
ハナマメ	OH	OH

1) K. Yoshida, T. Kondo, K. Kameda and T. Goto, *Agric. Biol. Chem.*, **54**, 1745 (1990)