

目的 食用マメの色素は安全な天然着色料として極めて有望である。我々は、昨年の本大会で国産の一般的なマメ種皮色素について報告した。今回は、外国産も含め、品種、産地の異なる20種のマメ種皮色素の構造と含有量を明らかにしたので報告する。

方法及び結果 マメ種皮を常法により抽出し、抽出液を各種クロマトグラフィーで精製し色素を単離した¹⁾。色素の構造は、主として機器分析により明らかにした。単離した色素の寒天ゲル、ゼラチンゲル中での安定性についても報告する。

我々が明らかにしたマメ種皮に含まれるアントシアニン

クロマメ (<i>Glycine soja</i>)	Cy 3-glc, Dp 3-glc
キントキマメ (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Pg 3-glc, Cy 3glc
ウズラマメ (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Pg 3-glc, Cy 3glc, Dp 3-glc
ハナマメ (<i>Phaseolus coccineus</i>)	Dp 3-glc
サルタニ (<i>Phaseolus lunatus</i>)	Pn 3-glc, Pn 3-rut
ブラックタートル (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Dp 3-glc, Mv-3-glc, Mv 3, 5-diglc
ササゲ (<i>Vigna sinensis</i>)	Cy-3-glc
アズキ (<i>Vigna angularis</i>)	Cy 3, 5-diglc
タケアズキ (<i>Vigna umbelata</i>)	Dp-3-glc
フジマメ (<i>Lablab purpureus</i>)	Cy-3glc, Dp-3-glc

1) 佐藤、吉田、亀田、日本家政学会第45回大会、研究発表要旨集 p. 113 (1993)