

小豆種皮および餡の色素分析

○吉田久美*、亀田清*、近藤忠雄**、村田吉平***

(*梶山女大、**名大化測機セ、***北海道立十勝農試)

目的 小豆は、日本では調理、食品加工に多用されるのみならず文化的にも特異な地位を占める豆である。しかし、小豆種皮あるいは餡のいわゆる小豆色を示す色素は、1930年代より研究が行われてきたにもかかわらず、全く未解明である。さらに豆種皮色素と餡の色素との関連も明確ではない。本研究は、種皮色と餡色に關与する色素の分析および構造解明を目的に行なった。

方法 1999年北海道産の小豆 (*Vigna angularis*、品種名エリモショウズ) の未熟および登熟種皮より色素成分を抽出して、HPLCで分析した。製餡して得た煮熟小豆、さらし餡、加糖餡についても同様に色素成分の抽出、分析を行なった。

結果 未熟な種皮にはシアニン、シアニジン β -ガラクトシド、シアニジン β -グルコシドなどの単純なアントシアニンが多いのに対して、登熟が進むにつれてこれらの色素が減少し、保持時間の長い色素が増加する傾向にあった。同時に、ベースラインの盛り上がりが起こり、重合体色素の増加が推定された。登熟種皮および餡では、モノマー色素はほとんど抽出されなかった。現在、餡色素の単離と構造解明を進めている。