

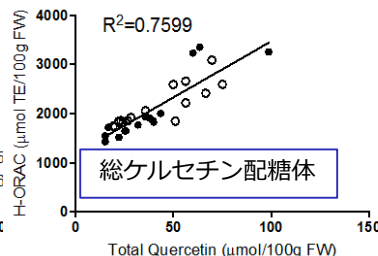
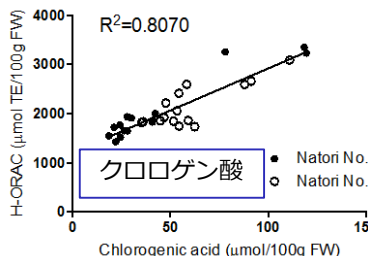
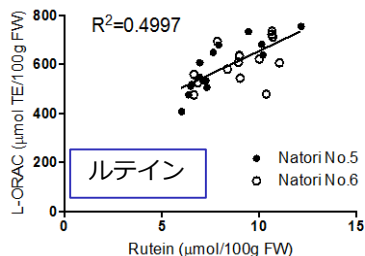
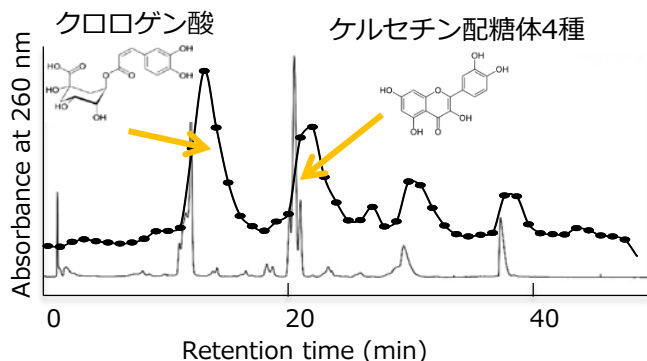
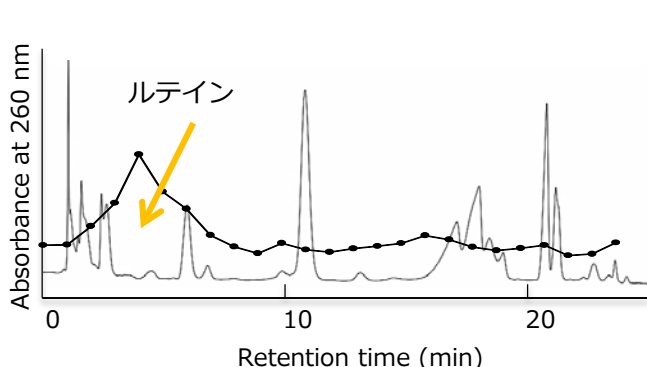
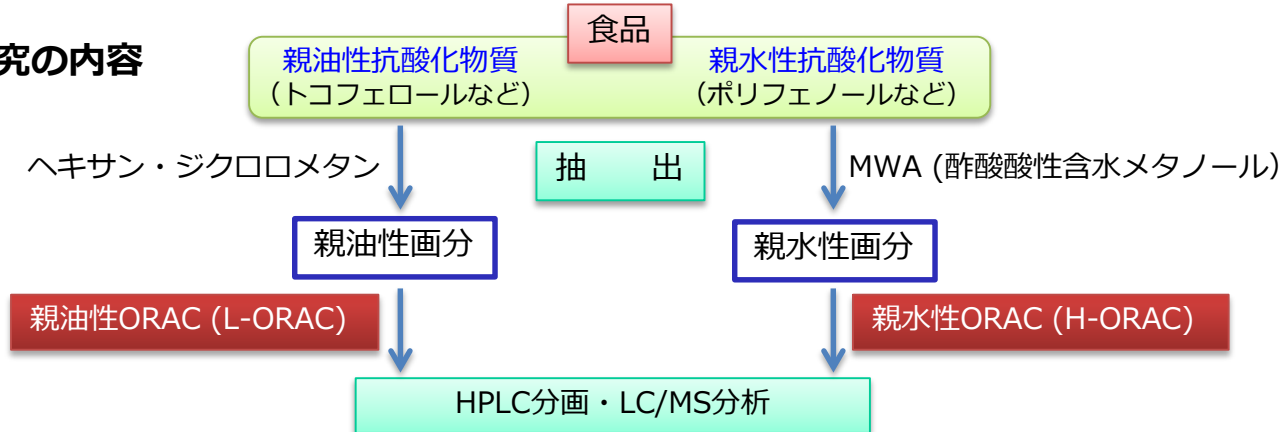
食品中の抗酸化成分の同定法

—セリ抗酸化物質の同定を例に—

技術の特徴

- ・食品抽出液をHPLCで分画し、フラクション毎の抗酸化能をORAC法で評価することで抗酸化能に寄与する画分を特定、LC/MS測定等と組み合わせることで抗酸化物質を同定した
- ・セリの親油性画分中の抗酸化物質としてルテイン、親水性画分中の抗酸化物質としてクロロゲン酸・ケルセチン配糖体を同定した

研究の内容



各成分の含有量は、抗酸化能と正の相関を示した

今後の展開

他の食品についても抗酸化物質の同定を行い、食事からの抗酸化能摂取総量への寄与の大きい抗酸化物質を明らかにする

参 考

Ogita T, Manaos RV *et al.*, *Int J Food Sci Nutr* **67**(4), 431-440 (2016).



農研機構
食品研究部門

代表研究者： 渡辺 純
所 属： 食品健康機能研究領域
栄養健康機能ユニット