

# 有色米オリザノール成分の分析 —黒米のオリザノールの特徴—

## 技術の特徴

米ぬかのオリザノール(γ-オリザノール)は、その抗酸化能等の生理機能が知られており、食品添加物や薬等へ利用されている。ここでは、有色米のオリザノールの特性を調べた。

## 研究の内容

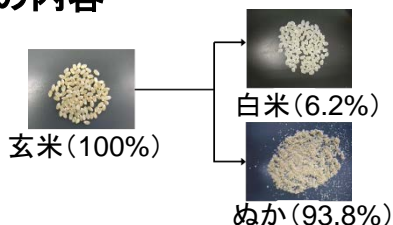


図1. 米のオリザノール分布

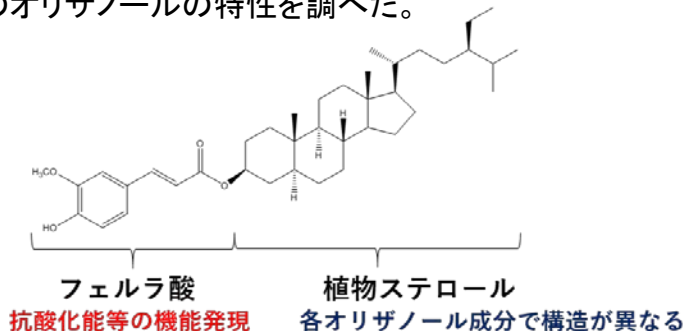


図2. オリザノールの分子構造

## 材料

2016年に日本各地で生産された有色米を入手した。

黒米: B1, B2, B3, B4, B5, B6

緑米: G1, G2, G3, G4

赤米: R1, R2, R3, R4, R5

通常玄米(コシヒカリ): Koshi

## 方法

各種米より、常法に従って、オリザノールを抽出し、逆相HPLC-UV法で分析した。

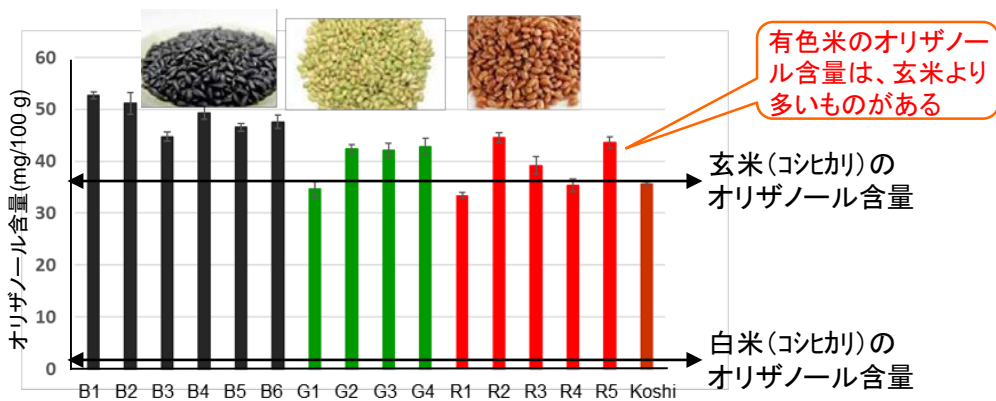


図3. 有色米に含まれるオリザノール量

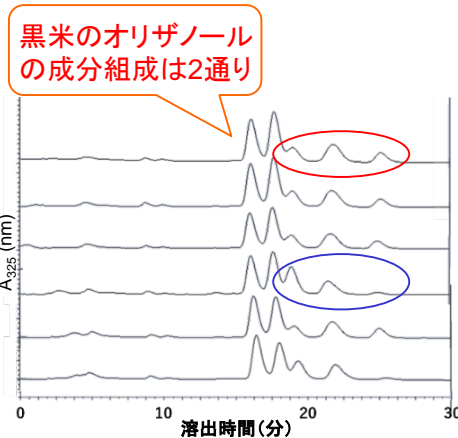


図4. 黒米のオリザノールのHPLC分析

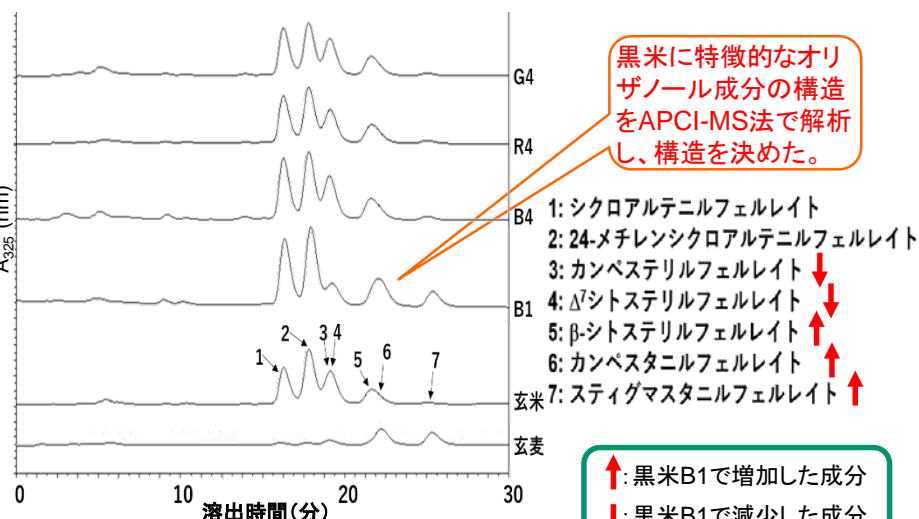


図5. 各種米や麦のオリザノールのHPLC分析

## 今後の展開

- ・黒米は、通常の玄米よりオリザノール含量が高いものが多く、効率的にオリザノールを摂取できる。
- ・黒米の植物ステロール組成は、通常の玄米や赤米、緑米と比較すると特徴的である可能性がある。