

ワサビからし油配糖体の高速液体クロマトグラフ (HPLC) を利用した定量法

平佐聡尚・春木和久・山田員人

摘要

ワサビの辛味成分 (主にアリルからし油) は揮発性が強く、水中においても自然分解する不安定な化合物である。したがって、辛味成分を直接測定する GC 法は、定量値に誤差を生じやすい。また、アリルからし油から安定な誘導体を合成し、定量値をアリルからし油量に換算する GADAMER 法や長島法は、操作が煩雑であり、前処理に長時間を要する欠点を有している。そこで、著者らは、からし油配糖体であるシニグリンが水に易溶で、比較的安定 (融点 179 度 C) なことに着目し、HPLC を利用した定量法について検討を行った。