

食品中機能性成分濃度分析

赤ワイン中レスベラトロールの濃度評価事例

測定法 : LC/MS
 製品分野 : 食品・医薬品
 分析目的 : 組成評価・同定・製品調査

概要

レスベラトロールはポリフェノールの一種であり、天然の抗酸化物として注目を浴びている物質です。ぶどうの皮に多く含まれているレスベラトロールは、ぶどうの皮ごと原料として使用する赤ワインにも含有されています。本資料では、3種類の市販の赤ワインに含まれるレスベラトロールの量をLC/MS/MS法を用いて測定し、比較した分析事例をご紹介します。

データ

レスベラトロールの標準品のLC/MS/MS分析を行い、検量線を作成しました(図4)
 市販の赤ワイン3種類からそれぞれ100mlを測定サンプルとし、含まれるレスベラトロールの量を測定し、比較を行いました。
 LC/MS/MSの測定を行うことで、レスベラトロールのみの成分濃度を正確に評価することが可能です。



図1. レスベラトロール粉末

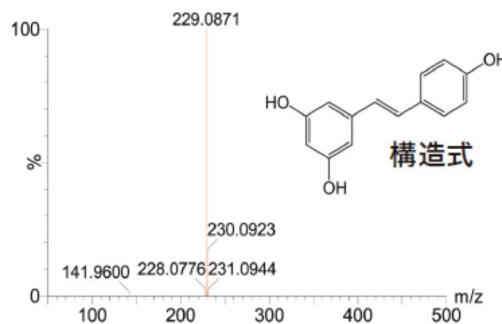


図2. レスベラトロールの質量スペクトル

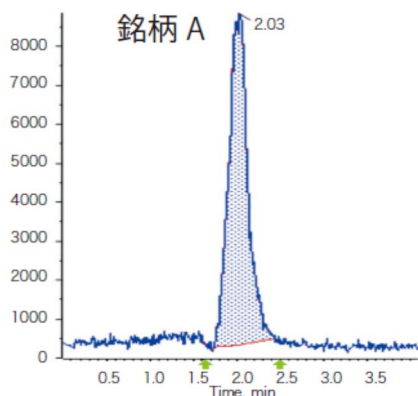


図3. レスベラトロールのMRMクロマトグラム

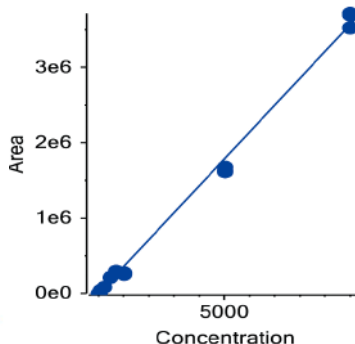


図4. レスベラトロール検量線

表. レスベラトロール含有量

	(mg)
銘柄A	3.6
銘柄B	2.1
銘柄C	1.6

* 100mLあたりの含有量

銘柄によって含有量が大きく異なります。

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！

一般財団法人
MIST 材料科学技術振興財団

TEL : 03-3749-2525 E-mail : info@mst.or.jp
 URL : http://www.mst.or.jp/