

# ローズマリー由来の機能性関与成分の分析

ロスマリン酸、カルノソール、カルノシン酸の分析が可能です

測定法 : HPLC

製品分野 : 食品・化粧品

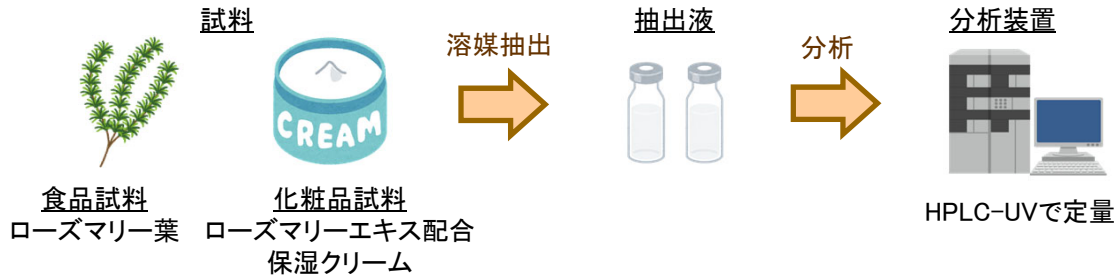
分析目的 : 製品調査・組成評価・同定・定量

## 概要

ローズマリーを代表とするシソ科の植物に多く含まれるロスマリン酸、カルノソール、カルノシン酸は抗酸化作用や抗老化作用を有するとされています。特にロスマリン酸は一時的なイライラ感および日中の眠気を軽減する効果があることから、一部の機能性表示食品に含まれる機能性関与成分として知られています。本資料では、ローズマリー葉およびローズマリーエキスを配合した化粧品中のロスマリン酸、カルノソール、カルノシン酸をHPLCを用いて定量した事例を紹介します。

## データ

### ■分析の流れ



### ■クロマトグラム

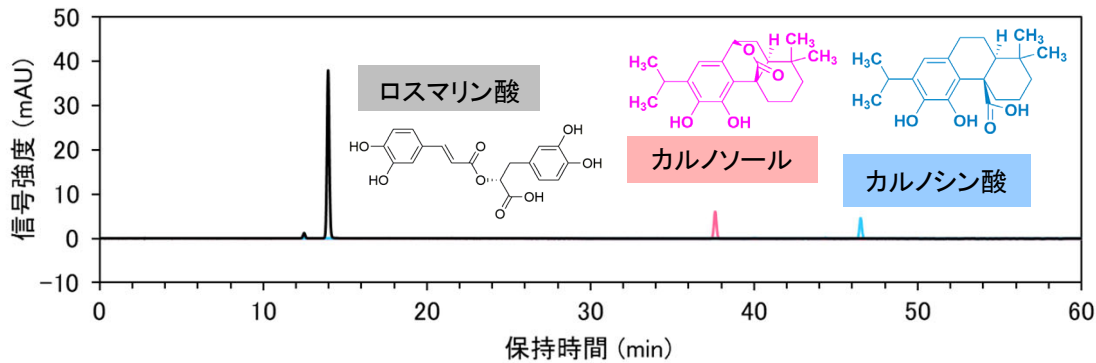


図1 HPLC-UVクロマトグラム(標準物質)

### ■分析結果

表1 試料中の3成分の定量結果 (単位:mg/g)

	ロスマリン酸	カルノソール	カルノシン酸
ローズマリー葉	5.5	0.7	5.1
保湿クリーム	0.01	0.03	定量下限以下

### Point

食品および化粧品に含まれる機能性関与成分:ロスマリン酸、カルノソール、カルノシン酸の同時分析が可能です。

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 : <https://www.mst.or.jp/>