

大豆製品中のポリアミンの分析

プトレッシン、スペルミジン、スペルミンをHPLCで定量可能

測定法 : HPLC
 製品分野 : 食品
 分析目的 : 組成評価・同定

概要

ポリアミンはアミノ基を2つ以上持つ脂肪族炭化水素の総称で、生物の細胞内に存在し正常な新陳代謝を行うために重要な成分ですが、加齢に伴い減少することが知られています。一方でポリアミンを摂取することで減少したポリアミンを補うことができるため、ポリアミンを多く含む食品にはアンチエイジング効果が期待されています。本資料では、大豆製品に含まれる代表的なポリアミン3種(プトレッシン、スペルミジン、スペルミン)をHPLCで定量した事例を紹介します。

データ

■クロマトグラム

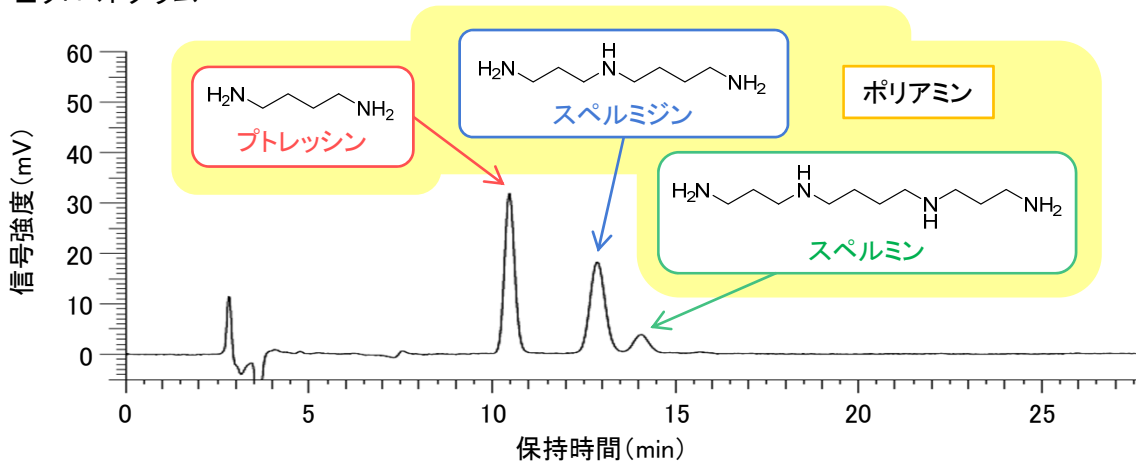


図1 ポリアミン3種混合標準品(各1 μg/mL) のHPLCクロマトグラム

■定量結果

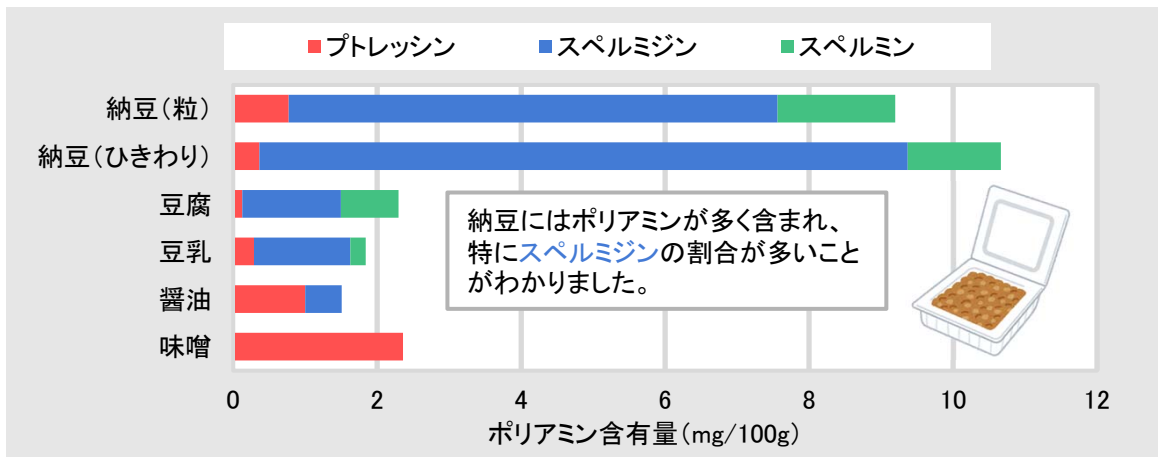


図2 大豆製品中のポリアミン定量結果

✓ 食品中のポリアミン(プトレッシン、スペルミジン、スペルミン)の定量が可能

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/>