

5-ALA(5-アミノレブリン酸)の分析

食品中の5-ALAをLC-MS/MSで定量可能

測定法 : LC/MS

製品分野 : 食品

分析目的 : 組成評価・同定

概要

5-ALA(5-アミノレブリン酸、5-Aminolevulinic Acid)は、動植物の生体内に含まれる天然アミノ酸の一種です。ミトコンドリアを活性化することで知られ、経口摂取することで疲労回復効果や気分向上効果などがあるとされています。本資料では、一般的に含有量が多いとされる黒酢、甘酒、日本酒、ワイン中の5-ALAをLC-MS/MSを用いて定量した事例を紹介します。黒酢と甘酒については、異なる2製品について分析を行い定量結果を比較しました。

データ

■クロマトグラム、検量線

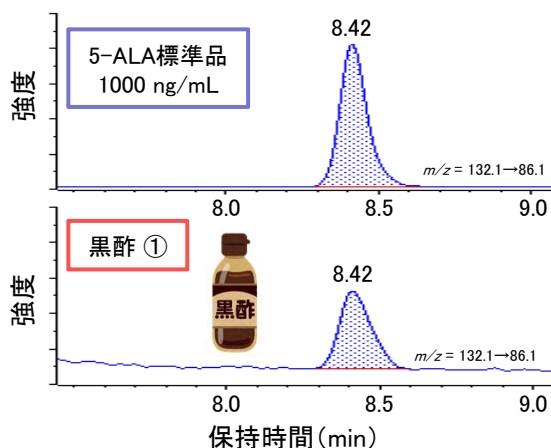


図1 5-ALAのクロマトグラム

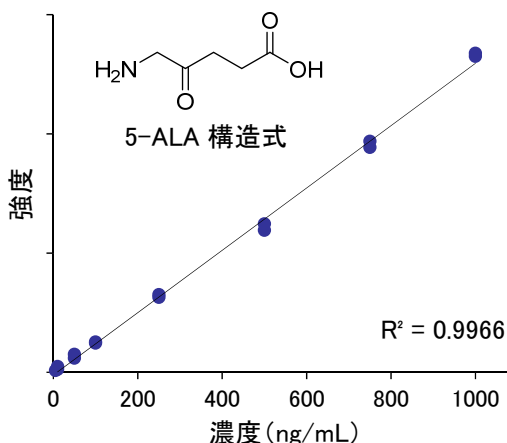


図2 5-ALAの検量線

■定量結果

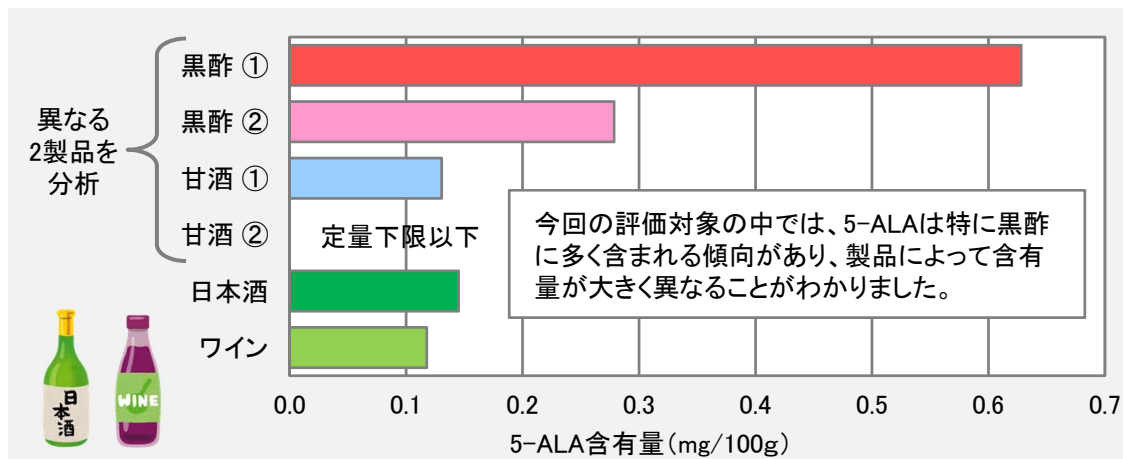


図3 食品中の5-ALA定量結果

✓ 食品中の5-ALA(5-アミノレブリン酸)をLC-MS/MSで定量可能

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/>