

お茶に含まれる機能性成分の定量分析

茶カテキンとカフェインの濃度評価および製品比較

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

概要

MSTではLC/MS/MSを用いて茶カテキンの定性・定量分析が可能です。本資料では、お茶を入れる温度・時間によるEGCGの濃度変化を観察しました(図1)。温度が高いほどEGCGの抽出効率が高く、抽出5分後までの抽出量が大きいことが分かりました。また、市販のお茶6製品に含まれる茶カテキン量を比較し、紅茶や烏龍茶よりも緑茶に多く含まれていることを確認しました(図2)。べにふうき緑茶には、花粉症などに対する高い抗アレルギー作用を持つメチル化カテキン(EGCG3"Me)が多く含まれています。

データ

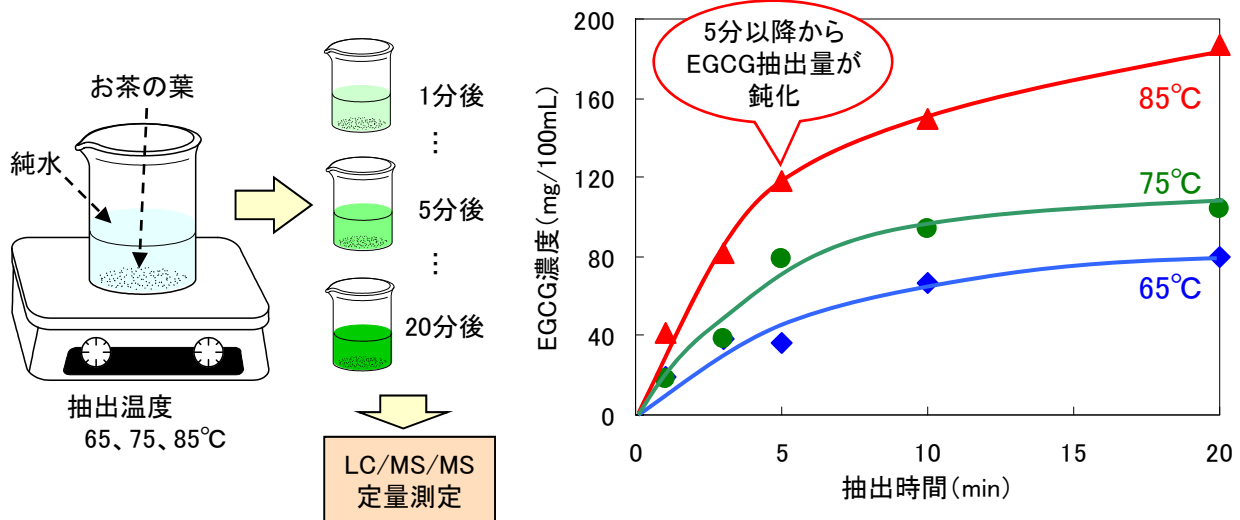


図1 お茶の抽出実験

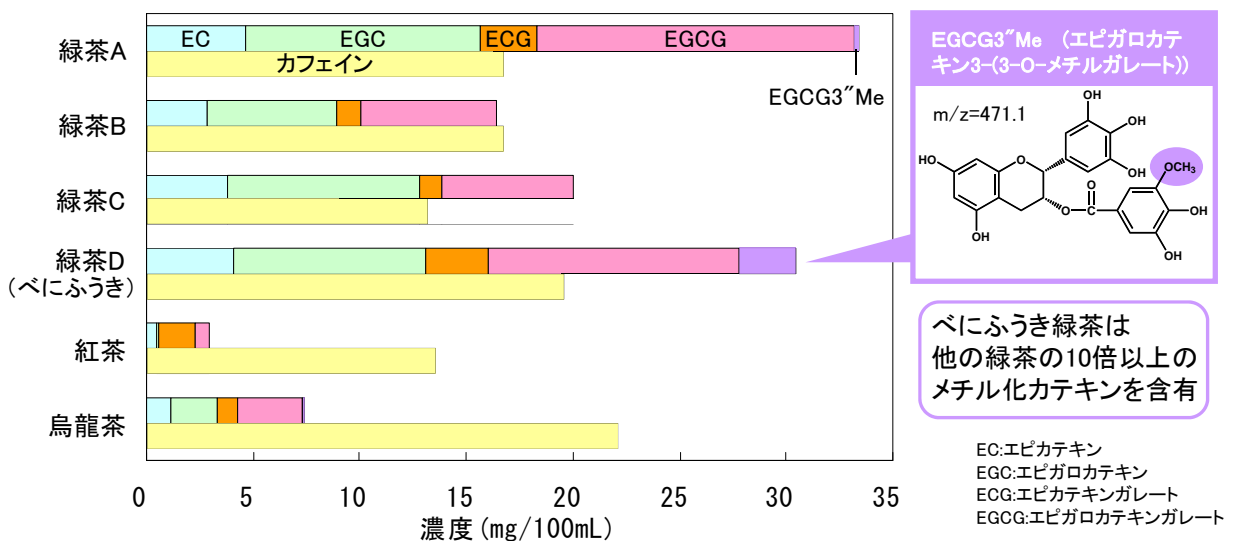


図2 市販ペットボトル茶の成分比較

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！