

# きのこに含まれるエルゴチオネインの比較定量分析

## 機能性成分の定量分析事例

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

エルゴチオネインは麦角から発見されたアミノ酸同族体で、強い抗酸化作用や抗光老化作用などを有しているといわれており、医療や美容分野にて日々研究開発が進められています。人間はエルゴチオネインを体内で生成することができないため、含有量の多いきのこなどから摂取しています。8種類のきのこをLC/MS/MSで分析した結果、全てのきのこからエルゴチオネインが検出されました。含有量が高いとされているヒラタケ科の3種類のきのこについて定量分析を行いました。

### データ



図1 分析に用いたサンプル

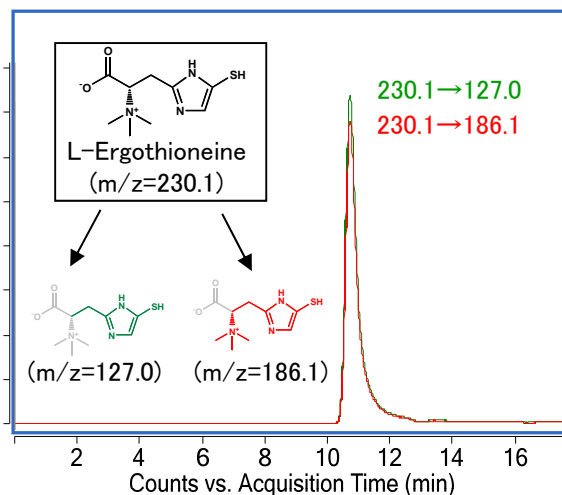


図2 MRMクロマトグラム(エリンギ抽出溶液)

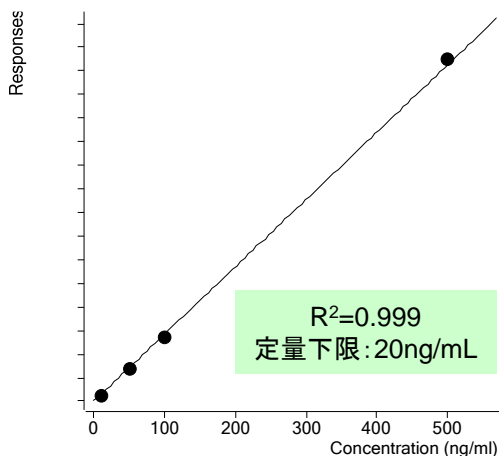


図3 エルゴチオネイン検量線

きのこ	エルゴチオネイン含有量 (mg/100gFW)
ヒラタケ科 1	19.1
ヒラタケ科 2	18.9
ヒラタケ科 3	10.3

図4 ヒラタケ科きのこのエルゴチオネイン定量結果

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート!