

こんにゃく中のグルコシルセラミド定量分析

作物や加工品中のグルコシルセラミド定量分析が可能

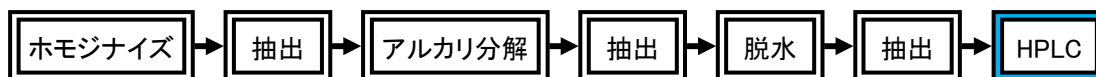
測定法 : HPLC
 製品分野 : 食品
 分析目的 : 組成評価・同定・微量濃度評価・製品調査

概要

グルコシルセラミドは食物に含まれる糖脂質のひとつで、保湿効果やアトピー性皮膚炎に対する改善効果があることから、近年注目されている成分です。肌に直接塗布する化粧品だけでなく、グルコシルセラミドを配合したサプリメントなどの健康食品や一般食品、飲料等多くの加工品が販売されています。HPLCを用いることにより、原料となる作物や加工食品に含まれるグルコシルセラミドの量を高精度に分析することが可能です。ここではこんにゃくの分析事例を紹介します。

データ

■こんにゃく中のグルコシルセラミド分析方法



■分析結果

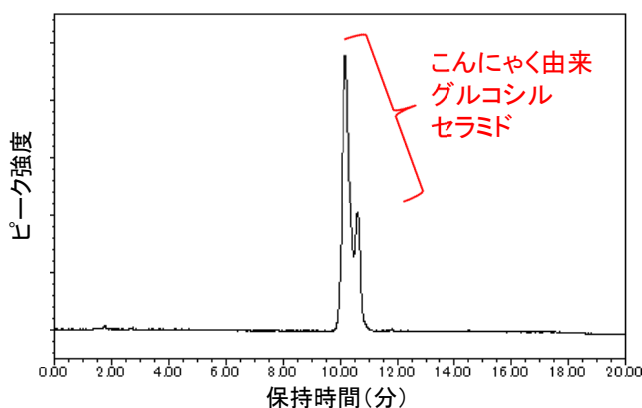


図1 HPLCクロマトグラム(標準物質)

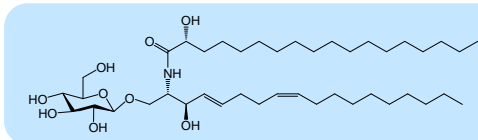
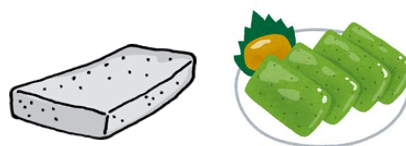


図2 グルコシルセラミド主成分構造式(こんにゃく由来)

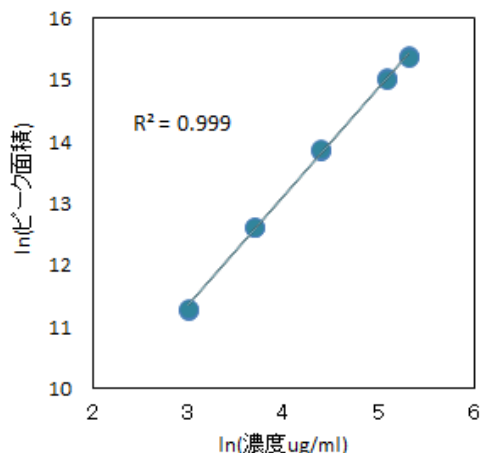


図3 検量線

表1 市販品こんにゃくの分析結果

	こんにゃく由来 グルコシルセラミド (mg/100g)
市販品A	2.2
市販品B	0.2

高精度の分析が可能



米や炊飯中のグルコシルセラミドも分析可能です！

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！