

果物によるグルコシルセラミドの違いを調査

肌バリア(保湿)商品をはじめとするセラミド含有製品の分析評価におすすめ！

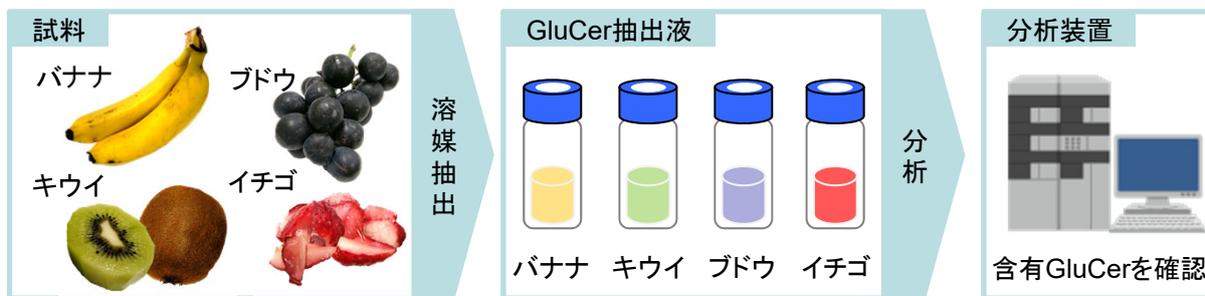
測定法 : HPLC, LC/MS
 製品分野 : 食品、日用品、化粧品
 分析目的 : 定量、定性

概要

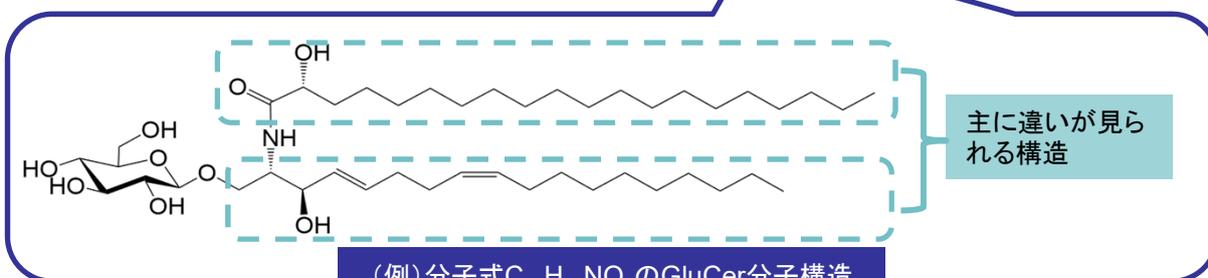
グルコシルセラミド(以下、GluCer)は、肌の保湿力に関与する機能性成分です。天然の植物には分子構造が異なる様々な種類のGluCerが含まれており、主成分に差異が見られます。この資料では果物(バナナ、ブドウ、キウイ、イチゴ)の抽出液を分析し、各果物に含まれるGluCerの違いについて調査した事例をご紹介します。

データ

■分析の流れ



抽出液中に分子構造が異なる複数のGluCerが存在



(例) 分子式 $C_{44}H_{83}NO_9$ のGluCer分子構造

■分析結果

表1. 各試料抽出液に含まれる推定GluCer

試料	分析結果より推定したGluCerの分子式						
	$C_{40}H_{75}NO_9$	$C_{43}H_{81}NO_9$	$C_{44}H_{85}NO_9$	$C_{46}H_{87}NO_9$	$C_{46}H_{89}NO_{10}$	$C_{47}H_{91}NO_{10}$	$C_{48}H_{93}NO_{10}$
バナナ		○	○	○			○
ブドウ	○				○		○
キウイ	○				○		○
イチゴ	○				○	○	○

○: 分析の結果、検出強度が高かった成分

Point

- ・試料中のGluCerを推定し、含有する分子種の違いを確認できます。
- ・GluCer定量分析に使用する標準品を適切に選ぶ際、GluCer基原の確認などに活用できます。

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！