わさびソース中のアリルイソチオシアネートの分析

GL Sciences Inc.

アリルイソチオシアネートは、わさびの辛み成分として知られており、細胞の中のミロシナーゼという酵素が配糖体(シニグリン)を分解することで生成されます。そのため、わさびをおろし金などで細かくすりおろし、細胞を破壊すると生じることが知られています。

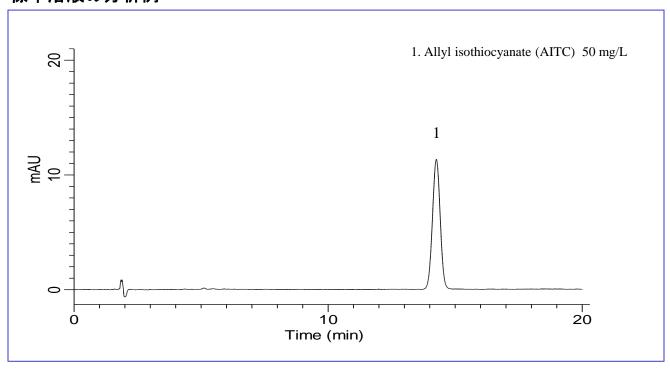
本報では、市販のわさび入りソースの分析を行いました。

夾雑物などが存在するため、ステップグラジエントを 利用した洗浄を行うことにより、再現よく分析できること が確認できました。

他の分析方法として、ガスクロマトグラフィーでも測定可能です(InertSearch for GC Data No. GA115)。

(K.Suzuki)

標準溶液の分析例



HPLC条件

システム : Chromaster HPLC System カラム : InertSustainSwift C18

(5 μm, 150 x 4.6 mm I.D.)

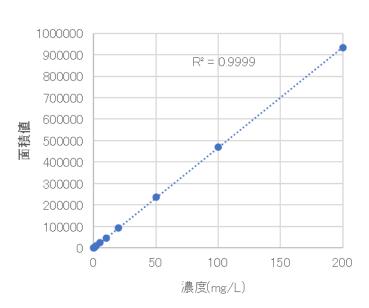
溶離液 : A) CH₃CN B) H₂O

Time (min)	A%	В%
0.0	30	70
15.0	30	70
15.1	70	30
17.0	70	30
17.1	30	70
25.0	30	70

流量 : 1.0 mL/min カラム温度 : 40 °C 検出 : UV 240 nm 注入量 : 10 μL

アリルイソチオシアネートの検量線

(濃度範囲: 0.5 mg/L – 200 mg/L)



市販わさび入りソースの分析例

ソースを希釈し、振とう、ろ過を行い、測定液としました。

前処理例

液体試料

──試料 1.0 g

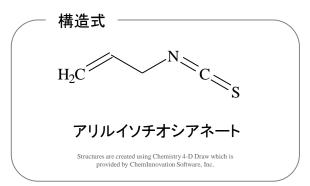
──50% アセトニトリル水溶液 で 10 mLに定容

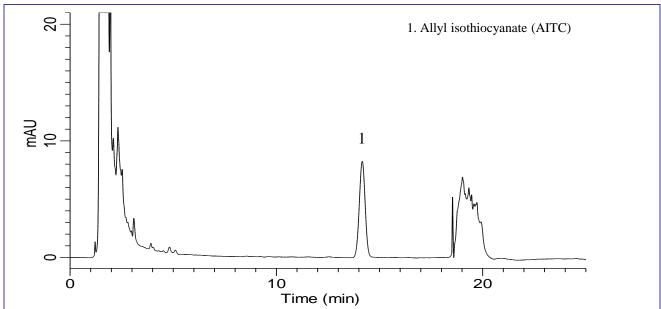
← 振とう 5 min

─ 静置 10 min

← 0.45 µm GLクロマトディスクにてろ過

HPLC



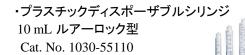


<u>使用製品</u>

- ●分析カラム
 - •InertSustainSwift C18 $\,5\,\mu m,\,150\,x\,4.6\,mm$ I.D. Cat. No. 5020-88026
- ●バイアル関連製品
- ・ポリプロピレンバイアル 1.5 mL 100本入 Cat.No.1030-51026
- ・セプタム付スクリューキャップ PTFE赤/シリコン白 厚さ1.0 mm Cat.No.1030-51222

● シリンジフィルター

•GLクロマトディスク 25A(水系) Cat. No. 5040-28512





ジーエルサイエンス株式会社

〒163-1130 東京都新宿区西新宿 6-22-1 新宿スクエアタワー 30F TEL.03-5323-6611 FAX.03-5323-6622

※各試験法は、変更される場合がありますので、分析の前に確認されることを

データに起因し、直接的または間接的に生じたいかなる損害に対しましても、 当社が責任をおうものではありません。また、記載事項につきましては、予告 無しに改訂する場合がありますので、あらかじめご了承ください。



カスタマーサポートセンターでは、ノウハウのご提供と分析に関するフォローを行なっております。 お困りの際には、カスタマーサポートセンターまでお気軽にお問い合わせください。

カスタマーサポートセンター (土・日・祝除く9:00-17:00)

Company Series Company Series Comp

【アプリケーションの検索はこちら】

https://www.gls.co.jp/technique/app/app_search.html