

## 辛味成分カプサイシン、ピペリンの分析

カプサイシンはトウガラシに、ピペリンは胡椒に主として含まれる辛味成分の一種で、それぞれ図-1, 2の化学構造を有しています。これら香辛料は食品に独特の風味を添え、口腔内の粘膜を適度に刺激して唾液分泌を促進し、結果として食欲増進をもたらします。

ここでは、このカプサイシンのHPLCによる分析を紹介します。

図-3に、標準のピペリン、カプサイシンと市販ソースのメタノール抽出液のクロマトグラムを示します。



図-1

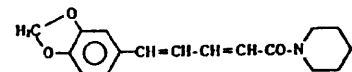


図-2

## 測定条件

カラム: TSKgel Octyl-80Ts (4.6 mm I.D. × 15 cm)

溶離液: (A) 0.1% H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> / CH<sub>3</sub>OH = 8 / 2

(B) CH<sub>3</sub>OH

グラジエント条件

20 min                      2 min  
A ————— B ————— A

流速: 1.0 ml/min

温度: 40 °C

注入量: 20 ul

検出: UV (250 nm)

試料: 標準カプサイシン (1 mg/ml), ピペリン (0.02 mg/ml) 及び市販ソース (1 g/ml) のメタノール抽出液

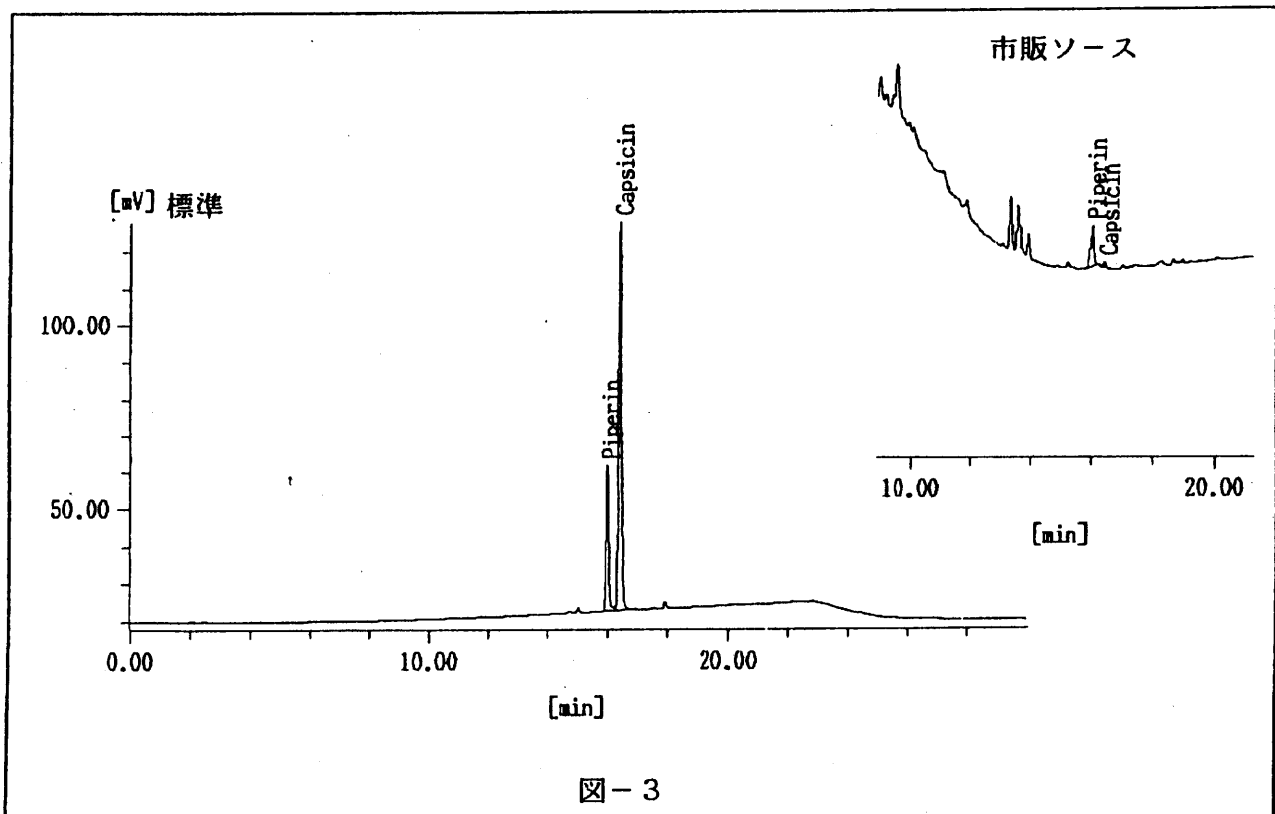


図-3