

# 日本食品科学工学会 第58回大会講演集

3Ga7

ゴマ若葉ポリフェノールの成育中の含量変化と熱安定性

(<sup>1</sup>日大生資科, <sup>2</sup>(株)和田萬商店, <sup>3</sup>(株)わだまんサイエンス)

○松藤 寛<sup>1</sup>, 森 智代<sup>1</sup>, 秋山達哉<sup>1</sup>, 和田悦治<sup>2</sup>,  
内田あゆみ<sup>3</sup>, 深堀勝謙<sup>3</sup>, 千野 誠<sup>1</sup>, 山形一雄<sup>1</sup>

【目的】ゴマの若葉はポリフェノールを豊富に含むことから、近年健康食品素材として注目されている。これまでの研究により主要なポリフェノールはアクテオシド ACT とペダリイン PED であり、ゴマ若葉殺菌粉碎品中にそれぞれ 1.2%、0.67% 含まれていることが判明した。ACT は様々な生理機能を有し、また種々の薬用植物に存在することが報告されているものの、豊富に含む植物は希である(0.002~0.08%)。そのため今後 ACT を指標としたゴマ若葉の有効利用が期待される。そこで本研究では、ゴマの成育における葉中 ACT 及び PED 量の変化ならびに熱安定性について検討した。

【方法】ゴマ 2 品種(ごまぞう及びリグナンリッチ黒ゴマ)は背丈 10~150 cm まで栽培し(島根)、地表から 50 cm 単位で葉を分別して採取した(上、中、下位葉としてそれぞれ 8 株ずつより採取)。試料を凍結乾燥後、60%メタノールで抽出(超音波 15 分)し、HPLC で分析した。また、ゴマ若葉粉末を加熱した際の安定性(60, 80, 100, 150°C)並びに水溶液中(pH2, 4, 6, 8)での熱安定性(40, 60, 80, 95°C)を調べた。

【結果】葉中 ACT 量は品種によって大きく異なったが、ゴマの成長と共に増加し、また下位葉よりも上位葉に多く含まれていた。ごまぞうでは 150 cm で最大値を示し(150 cm の下位葉 2.46±0.17%, 上位葉 3.12±0.11%), リグナンリッチゴマでは、90 cm で最大値を示した(90 cm の下位葉 4.09±0.19%, 上位葉 6.39±0.21%)。一方、PED 量はどちらの品種においてもゴマの成長とはあまり関係せず、ごまぞうでは 70 cm の上位葉で最大値 1.92±0.04%、リグナンリッチゴマでは 70 cm の下位葉で最大値 2.01±0.03% を示した。リグナンリッチゴマ 30~70 cm より摘み取られた若葉の殺菌粉碎品中の含量(ACT, 1.2%; PED, 0.67%)と比較すると葉中の含量は明らかに多く、殺菌粉碎処理工程において減少していると考えられた。ゴマ葉粉末を加熱したところ、100°C で 24 時間処理しても葉中 ACT、PED の消失は 5% 程度であり、100°C までの熱処理においては安定であった。しかし、水溶液中では熱に対して不安定であり、特に ACT は酸性下(pH2) 及び弱塩基性下(pH8) では容易に分解した。



2011年9月9日~9月11日

東北大学／仙台国際センター

社団法人 日本食品科学工学会