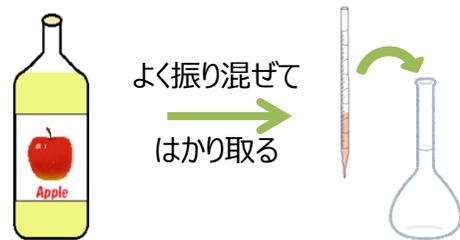


# ②5 りんごジュース中のプロシアニジン類の定量 – 高速液体クロマトグラフ法JAS

- りんごジュース中のプロシアニジン類を定量するための試験方法について、妥当性を確認した上で規定。
- 測定試料からアセトン及び酸化防止剤を含んだ酢酸水溶液でプロシアニジン類を抽出する。高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いてプロシアニジン類の濃度を測定。

## 【測定手順】



酸化防止剤を含んだアセトン  
溶媒により、測定試料から  
プロシアニジン類を抽出

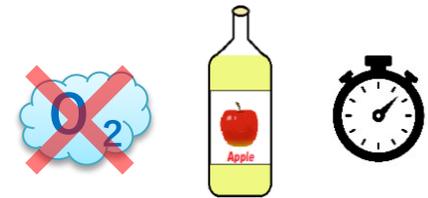
溶液中のプロシアニジン類の  
濃度をHPLCによって測定

測定結果から試料中の  
プロシアニジン類の濃度を計算

## プロシアニジン類とは

- りんごに多く含まれるポリフェノールの一種。
- 抗酸化作用や内臓脂肪を減らす等の作用が報告されている。

試料調製が簡便で、酸化による  
プロシアニジン類の減少を防ぎつ  
つ、迅速に測定。



プロシアニジン類の抽出効率  
のよい溶媒比を設定。

抽出液は溶液調製の手間なく、  
そのままHPLC測定可能。



プロシアニジン類の測定に適  
した溶液及び条件を使用す  
ることで、短時間でプロシアニ  
ジン類が溶出。測定時間が  
短縮。

