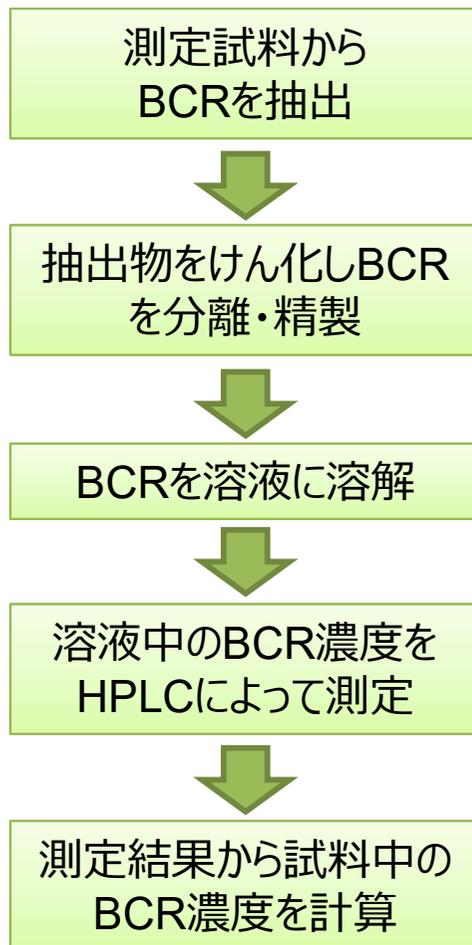


β-クリプトキサンチンの定量—高速液体クロマトグラフ法JAS



- うんしゅうみかんの可食部中のβ-クリプトキサンチン（BCR）を定量するための妥当性を確認した試験方法について規定。
- 粉碎した測定試料からエタノールによってBCRを抽出し、水酸化カリウムでけん化し、BCRを分離精製し、高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いてBCR濃度を測定

【手順】

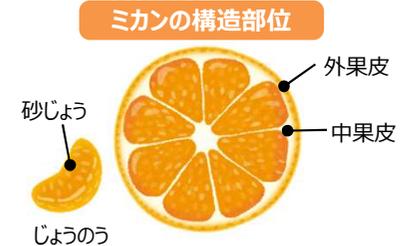


β-クリプトキサンチンとは

- 果物や野菜等の含有されるカロテノイドの1種。
- 骨粗しょう症予防など骨の健康維持に役立つ機能が報告されている。
- 「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「はるみ」というカンキツ類に多く含まれる。

試料は外果皮のみ除去

※BCRはパルプ（砂じょうの破片やじょうのう膜など加工副産物）に多く含まれると言われる。



ピロガロール含有
エタノール溶液

カロテノイドであるBCRは酸化により分解されることがあることから、酸化防止剤としてピロガロールを添加

BCR標準物質（試薬）は保存中に分解等するため、HPLC標準溶液調製毎に吸光度により濃度を求める。

