



食品成分の含量を測る① ~高速液体クロマトグラフィー~

食品には様々な成分が含有されています。甘い成分、苦い成分、鮮やかな色の成分、健康に良い成分や悪い成分…。消費者に訴求する商品作りは、食品中の成分含量を把握することから始まります。

今回は、食品の様々な成分の中から、目的とする微量な成分を分離・測定するのが得意な高速液体クロマトグラフィー（HPLC）をご紹介します。

当研究所がHPLCで測定している主な食品成分 単糖類や二糖類、有機酸、各種ビタミン、アミノ酸、ポリフェノール、アントシアニン、カロテノイド、食品添加物、など多種。

◆ HPLCを使った甘さの測定事例

トマトやブドウなど青果物のおいしさにとって重要な「甘さ」。

「糖度計では同じ値でも、1個は甘く、他方は甘くない!？」ということはありませんか？

それは、糖度計が甘さ以外の成分も一緒に測っているため。

糖含量 ≠ 糖度計測定値なのです。

糖度計では同じ値のトマトAとトマトBをHPLCで測定すると…



糖度計

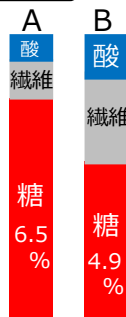


糖度計



糖だけでなく、食物繊維や酸なども合わせた量を表示

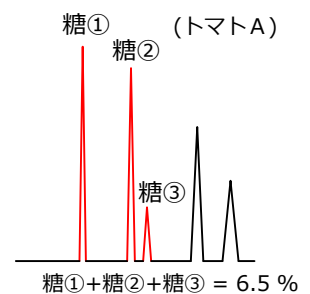
HPLC



HPLC

食物繊維などを分離して、糖だけを測定

→ HPLCは、甘さの程度を正確に判断可能！



詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。

電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>