

標 題 : HPLC-MS Screening of the Antioxidant profile of Italian Olive Cultivars
イタリアのオリーブ栽培種の HPLC-MS による抗酸化物組成スクリーニング

著 者 : G. Sivakumar, et al. (イタリア ENEA、カラブリア大学)

掲 載 誌 : Chem. Natural Compound 41(5): 588- (2005)

要 旨 : Carolea、Cassanese および Coratina などイタリア栽培種の凍結乾燥オリーブ果実を HPLC-MS で分析した。

オリーブ果実の成熟のさまざまな段階で生体フェノール化合物 (抗酸化) 組成を調べた。

12 種類の生体フェノール化合物つまり、ヒドロキシチロソール、チロソール、オレオシド 11-メチルエステル、デメチルオレウロペイン、バーバスコシド、デメチルリグストシド、オレアシン、オレウロペインジアール、デメチルオレウロペインジアール、オレウロペイン、リグストシド、およびエレノール酸が HPLC-MS で確認された。

オリーブ果実の主な水溶性の生体フェノール化合物であるオレウロペインは、果実の成熟中に有意に減少し、オリーブ栽培種の間で有意差を示した。

10 月に摘出した Coratina 種の果実(drupes)は他の単一栽培種よりも高い含量の生体フェノール化合物を含有した。

キーワード : 抗酸化物、 - グルコシダーゼ、デメチルオレウロペイン、オレウロペイン、オリーブ
