

標 題 : Main Polyphenols in the Bitter Taste of Virgin Olive Oil.
Structural Confirmation by On-Line High-Performance Liquid
Chromatography Electrospray Ionization Mass Spectrometry
バージンオリーブ油の苦味中の主なポリフェノール
オンライン高性能液体クロマトグラフィー エレクトロスプレーイオン化
質量分析による構造の確認

著 者 : F. Gutiérrez-Rosales , et al. (スペイン Instituto de la Grasa(脂肪研究所))

掲 載 誌 : J. Agric. Food Chem. 51: 6021-6025 (2003)

要 旨 : エキストラ品質で苦味強度の異なるバージンオリーブ油 20 本を官能評価およびポリフェノールの測定にかけた。

味利きによって感じられる苦味強度を独立変数、ジアルデヒドとアルデヒド形のオレウロペインアグリコンおよびジアルデヒドとアルデヒド形のリグストロシドアグリコンの濃度(mmol/kg)を独立変数と仮定して、線形回帰分析を実施した。

これらの化合物の構造確認をオンライン高性能液体クロマトグラフィー エレクトロスプレーイオン化-コリゾン誘発解離-質量分析で行った。

得られた結果から、バージンオリーブ油の苦味でこの化合物が重要な役割を演じると実証される。

キーワード : 苦味、ポリフェノール、バージンオリーブ油、質量分析
