

平成29年度豆類振興事業助成金(試験研究)の成果概要の要約

⑬課題:小豆種皮の紫色色素の品種間差と餡への移行に関する試験(29年度)

代表者:名古屋大学大学院情報科学研究科 教授 吉田久美

目的

小豆種皮にある不溶性の紫色色素の完全な構造決定を行い、当該色素の品種間差と餡への移行機構を明らかにする。

成果

①小豆の紫色色素(AZ-1およびAZ-2)の完全な構造決定と化学的性質の解明

・赤小豆(品種:エリモショウズ)より、標的の紫色色素(AZ-1、AZ-2)を単離する手法をほぼ確立した。また、これらは、黒大豆や金時豆種皮に含まれるアントシアニン色素とは全く異なる化学的性質を持つことが明らかになった。

②多様な小豆品種におけるAZ-1およびAZ-2の分析

・品種間で紫色色素の含有量を比較したところ、より餡色が紫色となる品種(エリモショウズ、しゅまり)で、色素含有量が比較的高いという結果が得られた。一方、粒の大きい大納言では含有量が低かった。

