ジャガイモ中のグリコアルカロイドの 簡易迅速分析

浅野正博*・後藤直子**・一色腎司*

Simple and Rapid Analysis of Potato Glycoalkaloids

Masahiro Asano*, Naoko Goto**
and Kenii Isshiki*

* National Food Research Institute, Kannondai 2-1-1, Tsukuba-shi, Ibaraki 305 ** The Japanese Canned Food Inspection Association, Kitanakadohri 2-15, Naka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 231

Glycoalkaloids (GAs), e.g. α -chaconine and α -solanine, are found in potatoes. Sometimes, they cause food poisonings. We have developed easy and rapid method to detect GAs in potato using a high performance liquid chromatograph (HPLC). GAs were analysed under the following conditions; column: Inertsil C₈ (250 mm×4.6 mmI.D.); mobile phase: 20 mM phosphate buffer + acetonitrile (67: 33.0.7) ml/min); wavelength to detect: 205 nm. GAs were extracted with methyl alcohol and analyzed with HPLC. This method was applied to edible and other parts of potato plant. α -Chaconine was found in roots (2 520 mg/kg), leaves (489 mg/kg), periderm tubers (263 mg/kg) and stems (62 mg/kg). α -Solanine was found in roots (1 400 mg/kg), leaves (152 mg/kg), periderm tubers (109 mg/kg) and stems (26 mg/kg). In cortex tubers, α -chaconine and α -solanine were not found at the detection limit of 10 mg/ (Received June. 21, 1995)

ジャガイモ (Solanum tuberosum L.) にはグリコアルカロイド (GA, α - ソラニンおよび α - チャコニン) が含まれている。 GA は一度に多量に摂取されると有毒な作用を示し、食中毒が発生することもある。その中毒量は経口摂取で $0.2\sim0.4~\mathrm{g}$ であると報告されている 13 . 新品

種の作出や栽培,加工あるいは消費におけるジャガイモの安全性確保のために,GAの分析法の簡易迅速化の必要性が高まっている。GAの分析法として酵素免疫法 2),ガスクロマトグラフィー $^{(8)4}$),高速液体クロマトグラフィー $^{(4)4}$ にか検討され報告されている。いずれの分析法も複雑な操作や長い分析時間が必要であった。本研究では,より簡易で迅速な分析手法を確立することを目的として,HPLCによるジャガイモ中の α -ソラニンおよび α -チャコニンの分析手法について検討を行った。併せて,ジャガイモの可食部およびそれ以外の葉や茎などの部位毎のGAの分析を試みた。

実 験 方 法

1. 試料

ジャガイモは、つくば市産のものを購入し実験に供した. 必要に応じ最長 30 日間窓際に放置し、表面が緑色化し発芽したものも実験に用いた. ジャガイモの各器官別の GA を測定するための試料は、農水省農業環境研究所より提供を受けた.

2. 試薬および機器

α-ソラニン, α-チャコニン: SIGMA 社製標準品. それぞれ 1000 mg/l のメチルアルコール溶液を作製し適宜希釈して使用した.

メチルアルコール, エチルアルコール, アセトニトリル: 和光純薬製 HPLC 用.

その他の試薬:市販特級品を使用した.

HPLC ポンプ: 日本分光 880-PU

HPLC 検出器: 日本分光 875-UV (検出波長: 205 nm)

HPLC 用分析カラム: GL サイエンス製 UnisilQ NH₂ (5 μ m, 4.6×150 mm), InertsilC₈ (5 μ m, 4.6×250 mm)

3. HPLC 分析条件の検討

これまでの報告 $^{5/\sim 9)}$ を参考にして予備実験を行い,最終的に Table 1 に示した 3 種類の条件を設定し比較検討を行った. HPLC への注入量は $20\,\mu l$ とし,カラム温度は室温として分析を行った.

4. GA の抽出条件の検討

GA は、熱アルコール類には溶解するが水には難溶であることが知られている。また、これまでにジャガイモから GA を抽出する溶媒としては、希酢酸 61 、メチルアルコール $^{(5)7}$ 、メチルアルコール:クロロホルム混液 61 などが使用されている。ここでは、希酢酸とメチルアル

^{*} 農林水産省食品総合研究所 (〒305 茨城県つくば市観音台 2-1-2)

^{** (}財)日本缶詰検査協会横浜検査所(〒231 神奈川県横浜市中区北仲通 2-15)

Table 1	HPLC conditions for α -chaconine and α -solanine
Table 1	HPLC conditions for α -chaconine and α -solanine

	Column	Mobile phase (V/V)	Flow rate (ml/min)
A	UnisilQ NH ₂	Ethyl alcohol + acetonitrile + 5 mM KH ₂ -PO ₄ (3:2:1)	1.0
В	UnisilQ NH ₂	Acetonitrile $+20 \text{ mM KH}_2\text{PO}_4 (75:25)$	1.0
С	Inertsil C ₈	20 mM phosphate buffer (pH 6.8)+ acetonitrile (67:33)	0.7

コールを使用して検討を行った。抽出方法にも様々な報告5³~9)があるが、簡易迅速化を目的としてここではブレンダーカップを用いて抽出しろ紙でろ過する方法と、Fig. 1 に示した振とう器を用いて振とう抽出し遠心分離により上清を集める方法との比較検討を行った。

結果および考察

1. HPLC 条件の検討

Table 1の3条件のうち、Aの条件はKOBAYASHI ら⁷⁾ の方法を参考にしたものであり、A、B、C いずれの 条件でもα-ソラニンとα-チャコーンは分離され検出 された、後述のメチルアルコールを用いたジャガイモの 抽出物を注入したところ、A およびB の条件では α - ソ ラニンあるいは α- チャコニンのピークに妨害ピークの 重なりが認められた、C₈カラムを使用したCの条件で は、妨害ピークは見られなかった。C の条件での α - ソラ ニンと α- チャコニンの標準溶液およびジャガイモ抽出 物のクロマトグラムを Fig. 2 および 3 に各々示した。 Fig. 3 の実験に用いたジャガイモは、30 日間窓辺に置き 緑化させたものである.Cの条件でジャガイモの抽出液 を分析し、α-ソラーンあるいはα-チャコニンと同じリ テンションタイムを示すピークの紫外吸光スペクトルの 測定を行った。いずれのピークの吸光スペクトルもα-ソラニンあるいは α-チャコニンの吸光スペクトルと同 一であった。また、HPLCから溶出される各ピークの成 分を分画し、CADLE らの方法10) ならびに FRIEDMAN と DAO の方法¹¹⁾ に従って薄層クロマトグラフィーを行っ た. 各ピークに相当する画分からは, それぞれ α-ソラ ーンあるいは α- チャコニンに相当する単一スポットが 検出された.

2. ジャガイモからの抽出条件の検討

Table 2 に抽出条件およびその実験結果を示した。 α -ソラニンならびに α - チャコニンともに 5% 酢酸あるい はメチルアルコールを使用することにより良好に抽出さ

Sample homogenized, 3.00 g

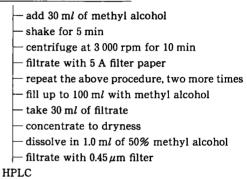


Fig. 1 Analytical procedure for glycoalkaloids in potato

れた、メチルアルコールの方が 5% 酢酸よりも抽出される GA の量が多かった。毎回 30 ml の抽出溶媒を用いた実験における抽出率は、2回と3回とでは3回の方が高い抽出率を示した。3回抽出と4回抽出を行ったところ、両者に差は認められず、メチルアルコールによる3回抽出が適していることが示された。抽出方法については、ブレンダーカップによる方法と振とうによる方法との抽出効率の間に相違は認められず、より簡易な振とうによる方法を採用することとした。以上の結果に基づき簡易迅速化を図ったジャガイモ中の GA の抽出方法を Fig. 1 に示した。

本法を用いてジャガイモ可食部に 50 mg/kg の GA を添加し回収試験を行ったところ、ソラニンならびにチャコーンともに 90% 以上の回収率が得られ、分析値の変動系数は 5% 未満 (n=6) であった。

3. ジャガイモ中の GA の分析

ジャガイモ各部位の GA の分析を行ったところ,本法により各部の GA は良好に分析され Table 3 の結果が得られた. FRIEDMAN と LEVIN は器官別に GA の分析を

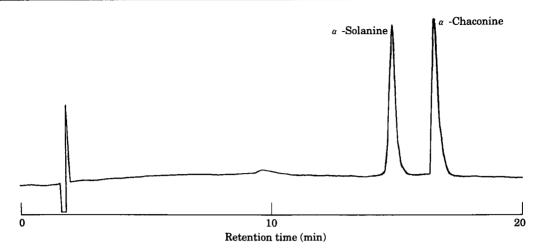


Fig. 2 Chromatogram of α -Chaconine and α -Solanine

The solution containing 50 mg/l each of α -Chaconine and α -Solanine was analyzed under the conditions of C in Table 1.

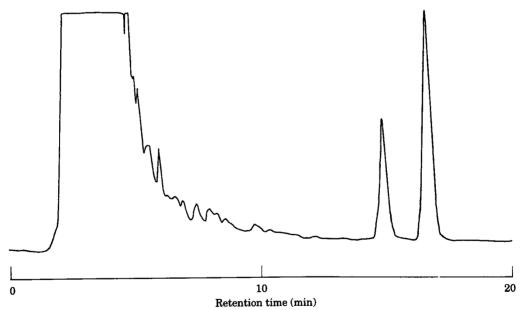


Fig. 3 Chromatogram of extract from potato tuber (periderm). Extract was analyzed under the conditions of C in Table 1.

行い、塊茎、茎、葉、根の順に濃度が高かったと報告している⁹⁾ 本実験では、塊茎髄質部、茎、塊茎皮層部、葉、根の順に GA 濃度が高くなった、供試試料や部位の分け方も FRIEDMAN と LEVIN の報告とは異なるが、根や葉に

も多くの GA が含まれていることが FRIEDMAN らと同様に確認された。可食部である塊茎の髄質部からは、 α -ソラニンも α - チャコニンも検出されなかった。検出限界は、10 mg/kg であった。

Table 2	Extraction	of	glycoalkaloids	(GAs)	from	potatoes	exposed
	to light						

Extraction	GA -	Total amount of GA in extract (mg/kg)				
solvent	GA -	two times	three times	four times		
5% Acetic acid	α-Chaconine α-Solanine	860 600	900	910 630		
Methyl alcohol	α -Chaconine α -Solanine	670 450	1 090 720	1 090 720		

Potatoes had been exposed to sunlight for 30 days. They were homogenized and analyzed. At each time, 30 ml of methyl alcohol was used to extract GAs from potato homogenate. The amount of GA was calculated as a concentration at the fresh weight basis.

Table 3 Concentrations of glycoalkaloids (GAs) in each portion of potato plants

Sample	GA	Concentrations of GAs (mg/kg) ^{a)}					
		Leaves	Stems	Tuber (periderm)	Tuber (cortex)	Roots	
A	α-Chaconine	404	50	388	ND ^{b)}	2 920	
	lpha-Solanine	140	27	154	ND	1 610	
В	α-Chaconine	577	74	138	ND	2 120	
	α -Solanine	164	24	64	ND	1 190	

a) Average, n=3, fresh weight basis

要 約

- (1) ジャガイモに含まれる α ソラニンならびに α チャコニンの HPLC による簡易分析法の検討を行った. 分析カラムとして Inertsil C_8 , 移動相として 20~mM リン酸緩衝液 (pH=6.8)+ Ptehn (67:33) 混合溶液を使用し良好なクロマトグラムを得た.
- (2) ジャガイモからα-ソラニンならびにα-チャコニンを抽出する方法の検討を行い、抽出溶液にメチルアルコールを用いた簡易な方法を確立した。
- (3) ジャガイモの各部位より GA の定量を試みたところ、細根から最も高濃度の GA が検出され、葉、塊茎(表層部)、茎からも GA が検出された。可食部である塊茎(髄質部) からは、GA は検出されなかった。

本研究を行うにあたり、実験にご協力をいただいたキリンビール安全性・分析評価センターの川崎正人部長補佐,ならびにジャガイモの部位別分析用試料を提供して

いただいた農水省農業環境研究所の佐藤光政科長に感謝 の意を表します. 本研究の概要は,第42回日本食品科学 工学会大会で発表した.

文 献

- 藤原喜久雄・粟飯原景昭監修:食品衛生ハンドブック,南江堂,p. 186,(1992).
- PLHALK, C. LESLIE. and SPORNS, P.: J. Agric. Food. Chem., 40, 2533 (1992).
- GELDER, VAN, J.M.W.: J. Chromatogr., 331, 285 (1985).
- LAWSON, R. D. and ALEN. W.: J. Agric. Food. Chem., 40, 2186 (1992).
- 5) 梶原直子・二宮隆博・川井英雄・細貝祐太郎:食 衛誌,25,256 (1984).
- 6) 机 信行・水野 進:食工誌, 33, 232 (1986).
- KOBAYASHI, K., POWELL, D.A., TOYODA, M., and SAITO, Y.: J. Chromatogr., 462, 357 (1989).
- 8) 高木加代子・豊田正武・藤山由起・斉藤行生:食 衛誌, 31, 67 (1990).

b) ND; not detected < 10 mg/kg

- FRIEDMAN, M. and LEVIN, E.C.: J. Agric. Food. Chem., 40, 2157 (1992).
- FRIEDMAN, M. and DAO, L.: J. Agric. Food. Chem., 40, 419 (1992).
- 11) CADLE, D.A., STELZIG, K.L., HARPER, K.L. and YOUNG, R.J.: *J. Agric. Food. Chem.*, **26**, 1453 (1978).

(平成7年6月21日受理)