



藍有用成分の有効利用に関する研究

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

(株)ブラディッシュ 南部 透
徳島大学 河村保彦
農林水産総合技術支援センター農業研究所 村井恒治
工業技術センター 食品技術課 中西謙二

1. 研究目的

近年、藍に含まれる有用成分のなかでもトリプタントリンについては抗菌、抗アレルギー等様々な効果が実証されており、医薬品等への応用研究が進んでいる。そこで、藍の栽培適性と有用成分含量に優れた品種を育成し、その有用成分を活用した新商品開発を行う目的で本研究を行った。

2. 研究内容

HPLCによるトリプタントリンとインジゴの分析法を確立し、農業研究所で栽培された藍11品種の天日乾燥試料について、品種別の含量を明らかにした。

3. 研究成果

藍の品種間でトリプタントリンは2倍以上、インジゴも2倍近い含量差があること及び両成分含量の間には高い正の相関があることが分かった。

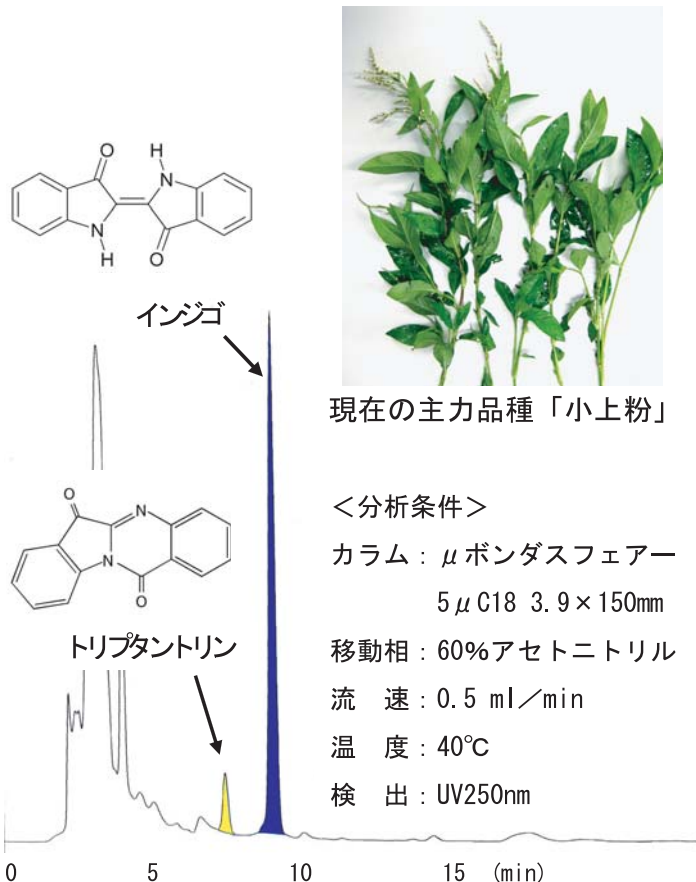


図1 藍抽出物のHPLCクロマトグラム

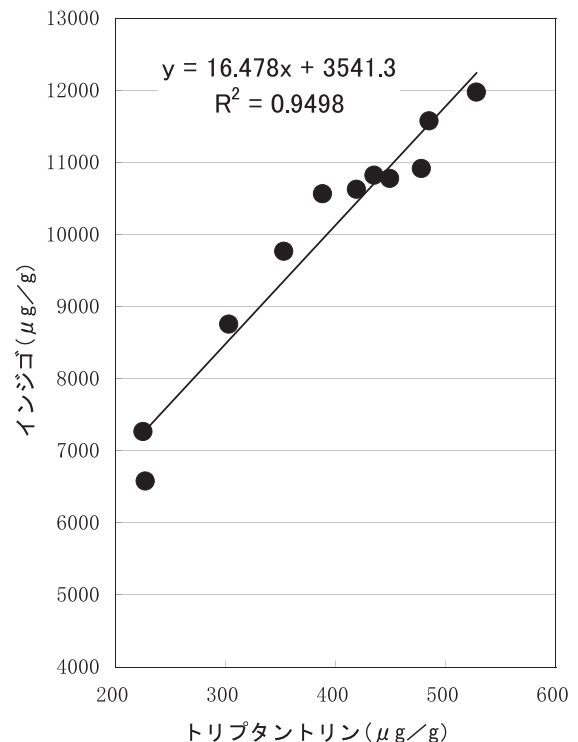


図2 藍のトリプタントリン、インジゴ含量の相関