

図-6 茶カテキン類の豚脂に対する抗酸化効果⁶⁾
POV: 過酸化価

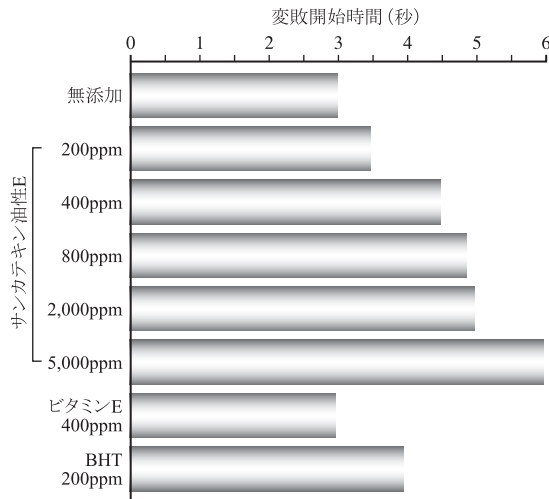


図-7 食用油脂(大豆油)に対するサンカテキン油性Eの効果

表-3 ワイン(赤, ロゼ, 白)の全フェノール量および DPPH 還元力⁷⁾

ワイン		全フェノール量 ^{a)} (mg/100ml)	DPPH 還元力 ^{b)}
赤	A	152	1.815
	B	198	—
	C	228	2.443
ロゼ	D	84	0.868
白	E	22	0.268
	F	28	0.223

a): 没食子酸エチルとして
b): 1,1-Diphenyl-2-picrylhydrazyl

ンがロゼおよび白ワインに比較して大である。これらワインのリノール酸に対する抗酸化性を測定した結果(表-4⁷⁾), その効力は赤>ロゼ>白ワインの順となり, 赤ワインの抗酸化力が圧

表-4 ワイン(赤, ロゼ, 白)のリノール酸に対する抗酸化性の比較(35°C)⁷⁾

ワイン		誘導期間(日数) ^{a)}
対 照		38.5
天然トコフェロール 1mg		72.0
赤	A	200.0 以上 ^{b)}
	B	200.0 以上
	C	200.0 以上
ロゼ	D	95.1
白	E	63.1
	F	66.0

各ワインを10倍に希釈し, その1mlについて測定
a): ロダン-鉄法で過酸化価を測定, その値が0.3に達するに要する日数
b): 200日を経過しても誘導期間中

倒的に強い。

次いで3種の小豆類の全フェノール量と抗酸化性との関係を表-5⁸⁾, 図-8⁸⁾に示す。比較のために用いた赤ワインより小豆類の全フェノール量は多く, さらにリノール酸に対する抗酸化性も大であった。

3. 香辛料

香辛料が強い抗酸化性を示すことは古くから知られており, なかでも強い効力を示すローズマリー抽出物は, 現在, 天然抗酸化物質として市販されている。中谷⁹⁾はローズマリーの抗酸化物質の検索を精力的に進め, アビエタン骨格を持つ6種のフェノール系ジテルペン化合物(1~6)を単離し, 化学構造を決定した(図-9)。このうち4つの化合物(1~4)はBHTに匹敵す