

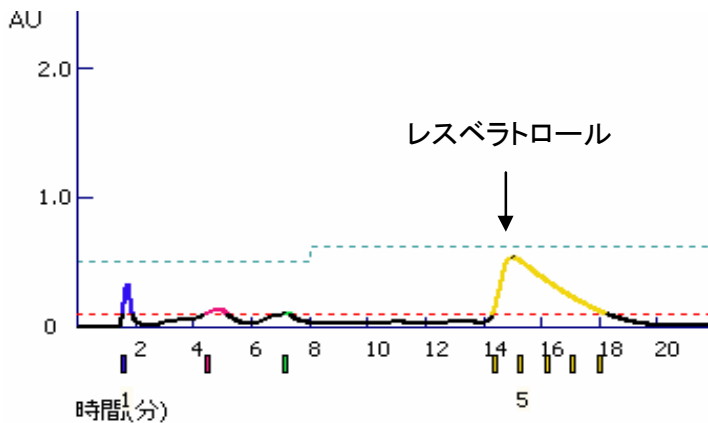
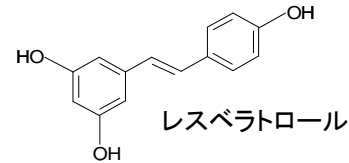
## 赤ワインエキス中のレスベラトロールの分取-1

Purif-Pack® ODS

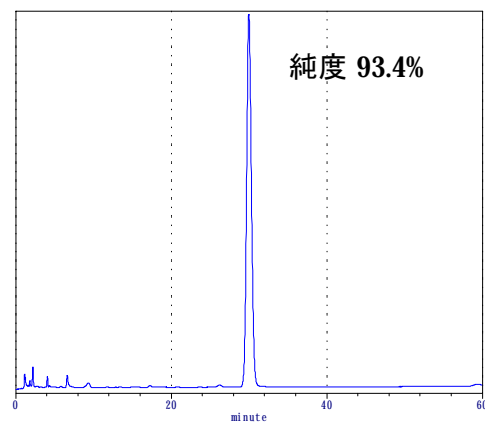
レスベラトロールは最近注目されている抗酸化作用のあるポリフェノール的一种で、主にブドウの皮や赤ワインに多く含まれています。近年、寿命延長、抗ガン、抗炎症等に有用と注目されている化合物です。現在はサプリメントなどによって容易に入手可能になってきていますが、純度の高い化合物はまだ入手が難しいのが現状です。今回は手に入りやすい赤ワインエキス乾燥粉末から前処理工程を経るレスベラトロールの単離例を報告します。

## [前処理]

1. 赤ワインエキス乾燥粉末(レスベラトロール5%含有)  
約3gを水に溶解
2. 酢酸エチルで抽出、水洗、洗浄、濃縮
3. 濃縮サンプル約300mgをメタノールに溶解(1.5ml)



## [No.5のフラクションのHPLC分析結果]



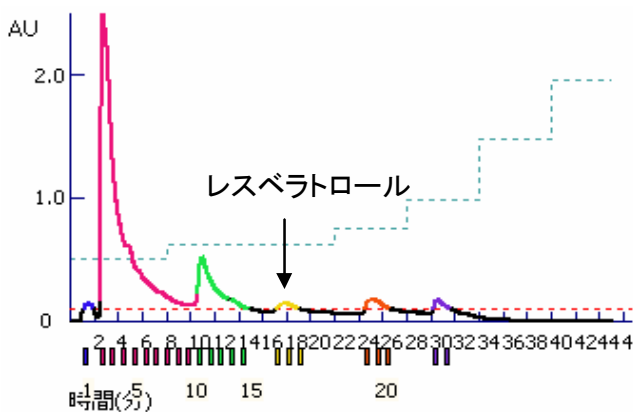
## [分取条件]

装置: Purif®-Rp2  
 カラム: Purif-Pack® ODS-SIZE60  
 流量: 20ml/min  
 移動相: 水/アセトニトリル ステップグラディエント  
 検出: UV254nm  
 インジェクション量: 1.5ml (メタノール溶解)

## [HPLC分析条件]

装置: SHIMADZU prominence  
 カラム: Shodex C18M-4D  
 (φ 4.6 × 150mm)  
 流量: 1.0ml/min  
 移動相: 水/アセトニトリル(82/18)  
 検出: UV254nm  
 インジェクション量: 10 μl

参考: 赤ワインエキス乾燥粉末原体を分取(前処理なし)  
 ・水溶性の極性の高い成分が多い



## [分取条件]

装置: Purif®-Rp2  
 カラム: Purif-Pack® ODS-SIZE60  
 流量: 20ml/min  
 移動相: 水/アセトニトリル ステップグラディエント  
 検出: UV254nm  
 インジェクション量: 約1g (水6mlに溶解)

前処理を行うことで夾雑物を減らし負荷量を増やすことができ、効率よく精製が可能。