

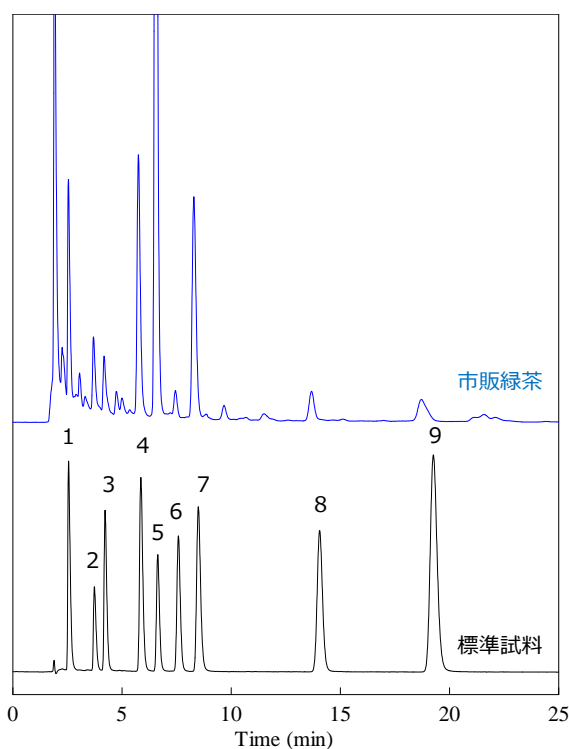
## カテキン Catechins

カテキンはタンニンの一種で、緑茶に含まれる渋みの成分です。カテキンの生理作用としては抗酸化、抗菌、消臭などが確認されており、注目されることが多い物質です。ここでは、標準試料として50~100 ppmのカテキン類8成分と10 ppmのカフェインをセミマイクロラムでHPLC分析しました。市販緑茶はメンブランフィルターでろ過し、それを試料としました。分析の際には温度による保持時間の変化が大きいため注意が必要です。

Key words : カテキン  
Column : USP category: L1

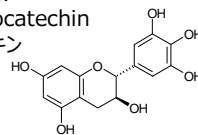
### [ Analytical conditions ]

Column : L-column ODS (C18, 3 μm, 12 nm), 2.1 mm I.D. × 150 mm L.; Cat. No. 611020  
 Eluent : CH<sub>3</sub>OH/20 mM H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> in H<sub>2</sub>O (23/77)  
 Flow rate : 0.2 mL/min  
 Temperature : 38°C  
 Detection : UV 270 nm  
 Injection volume : 1 μL  
 System : -

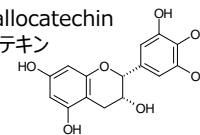


### Sample:

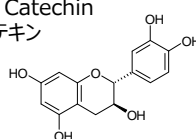
1. Gallocatechin  
ガロカテキン



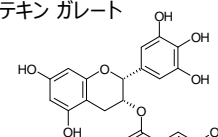
2. Epigallocatechin  
エピガロカテキン



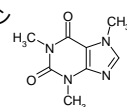
3. Catechin  
カテキン



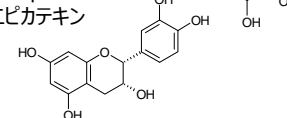
4. Epigallocatechin gallate  
エピガロカテキン ガレート



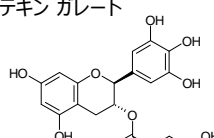
5. Caffeine  
カフェイン



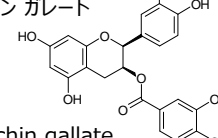
6. Epicatechin  
エピカテキン



7. Gallocatechin gallate  
ガロカテキン ガレート



8. Epicatechin gallate  
エピカテキン ガレート



9. Catechin gallate  
カテキンガレート

