

緑茶中のカテキン類の一斉分析

<測定条件>

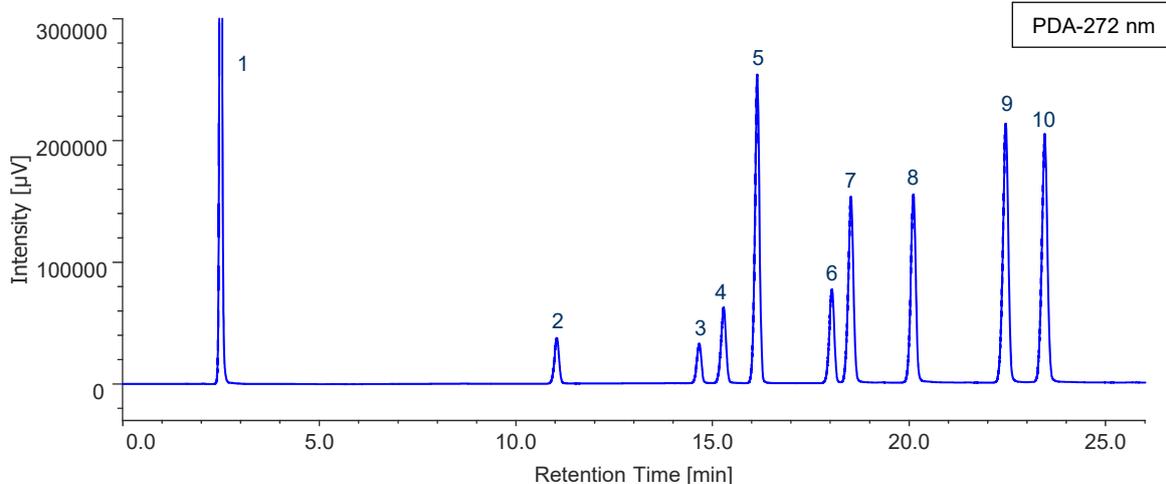
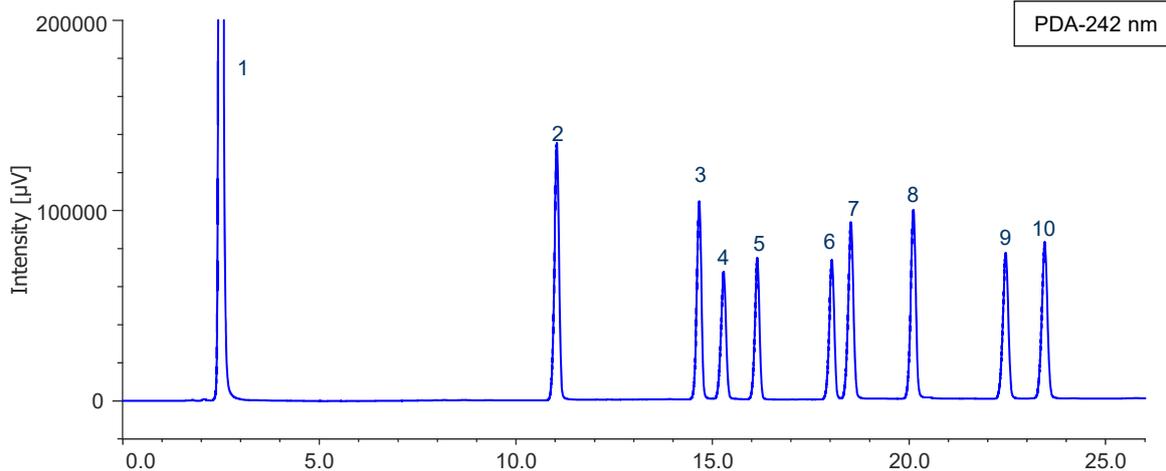
カラム : J-Pak Supero C18
(4.6 mm I.D. × 150 mmL, 5 μm)
検出 : PDA-200~650 nm
グラジエント溶出
移動相A : 10 mMリン酸二水素ナトリウム水溶液
(リン酸にてpH 3.0に調整)
移動相B : アセトニトリル
流量 : 1.0 mL/min
カラム温度 : 40 °C
測定試料 : 緑茶飲料

<グラジエント条件>

Time [min]	A (%)	B (%)
0.0	100	0
25.0	75	25
25.1	30	70
30.0	30	70
30.1	100	0

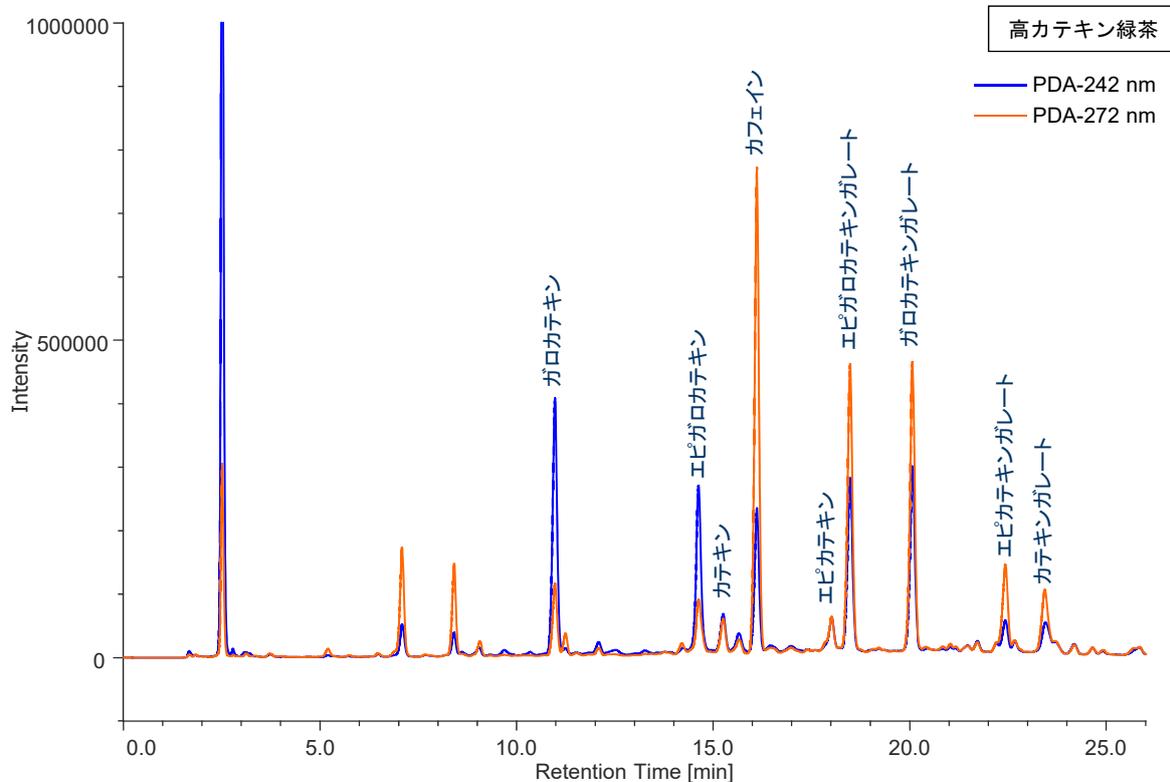
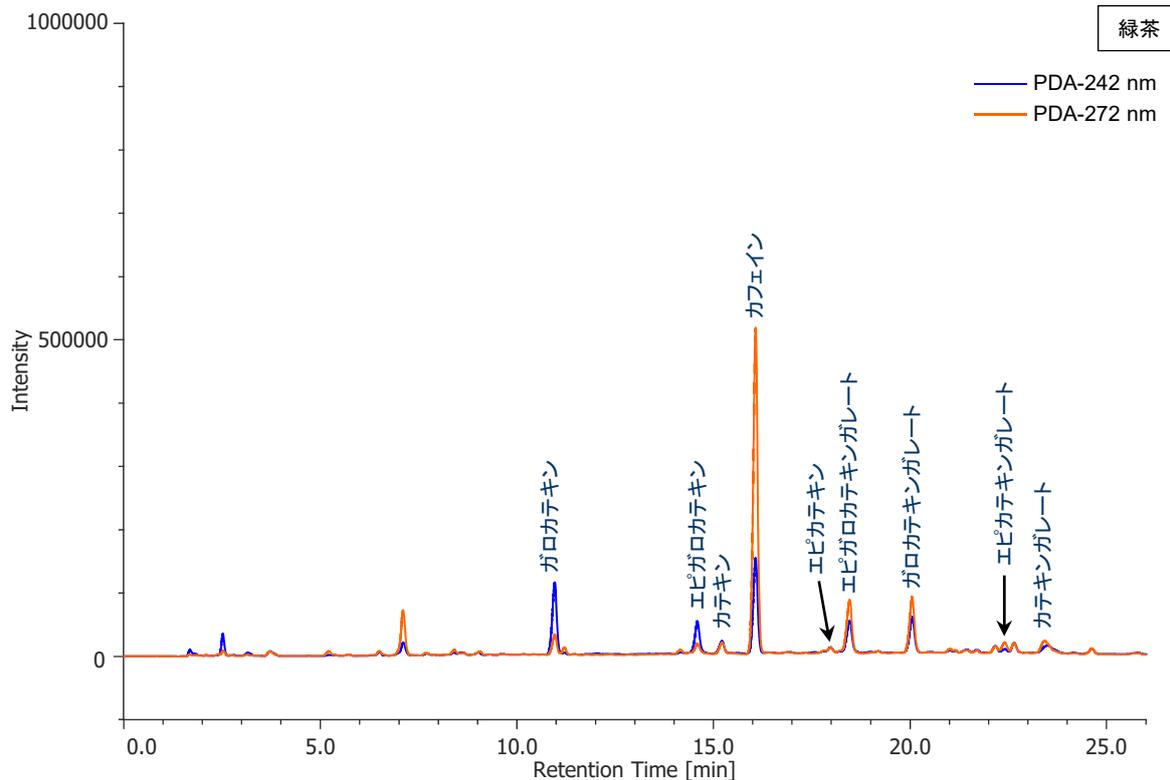
注入間隔 ; 45 min

カテキン類8種 (L-アスコルビン酸、カフェイン) 標準試料の測定結果



1. L-アスコルビン酸, 2. ガロカテキン, 3. エピガロカテキン, 4. カテキン, 5. カフェイン, 6. エピカテキン,
7. エピガロカテキンガレート, 8. ガロカテキンガレート, 9. エピカテキンガレート, 10. カテキンガレート

各緑茶飲料の測定結果



Keyword : カテキン, Supero C18, C18カラム, PDA検出器, 緑茶飲料, ガロカテキン, エピカテキン, エピガロカテキン, カテキンガレート, エピカテキンガレート, ガロカテキンガレート, エピガロカテキンガレート, カフェイン, L-アスコルビン酸