

日本農林規格 JAS0002 に基づく べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの測定

<測定条件>

カラム : J-Pak Supero C18
(4.6 mm I.D. × 150 mmL, 5 μm)
検出 : UV-272 nm
グラジエント溶離法
移動相A : 0.2% リン水溶液
移動相B : メタノール/アセトニトリル(18/5)
流量 : 1.0 mL/min
カラム温度 : 40 °C
測定試料 : べにふうき茶、やぶきた茶

<グラジエント条件>

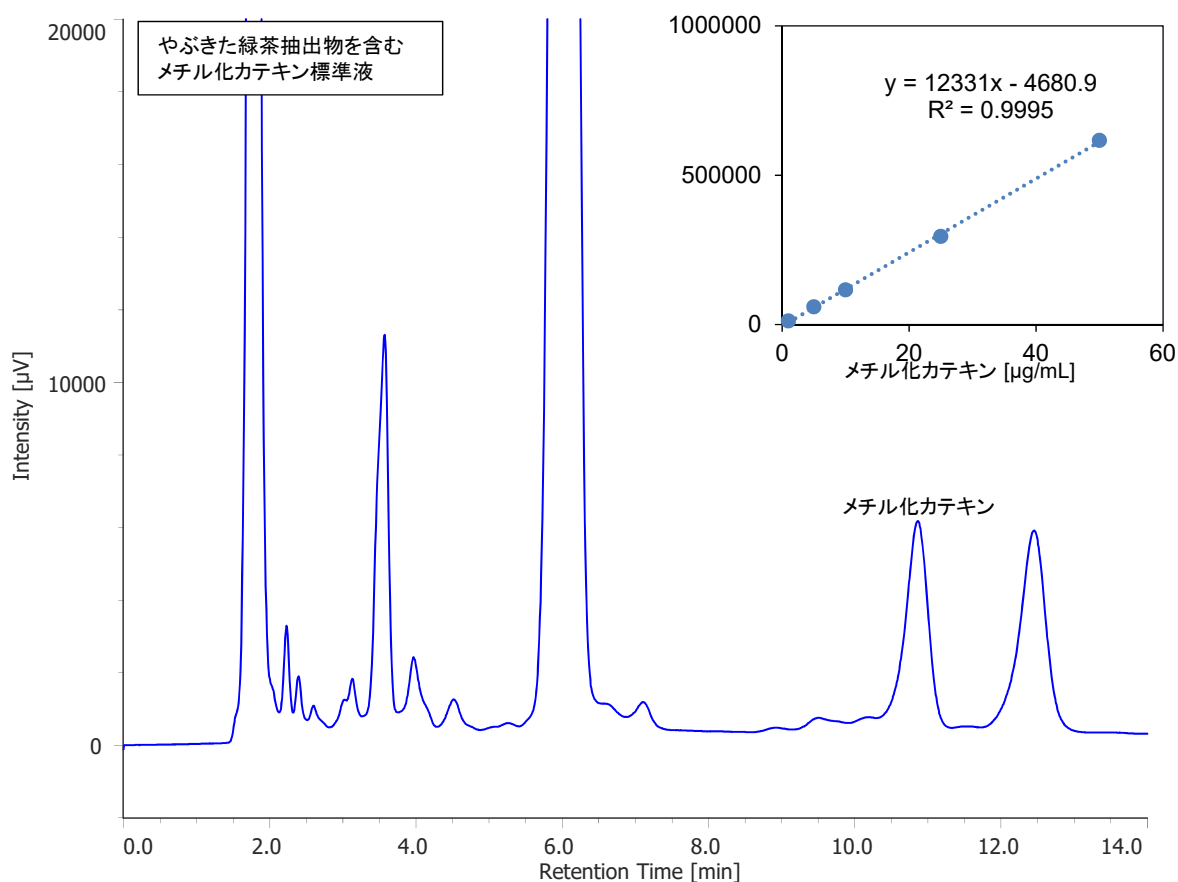
Time [min]	A (%)	B (%)
0.0	77	23
12.0	77	23
12.1	30	70
20.0	30	70
20.1	77	23

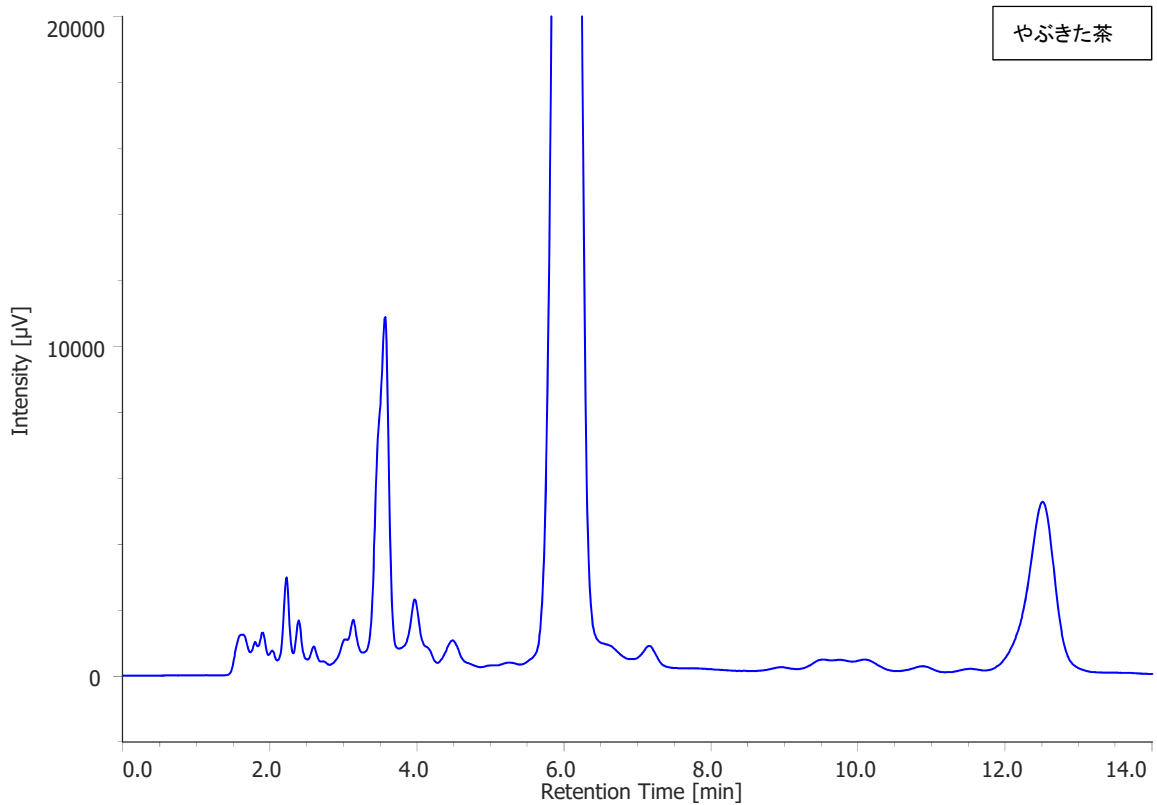
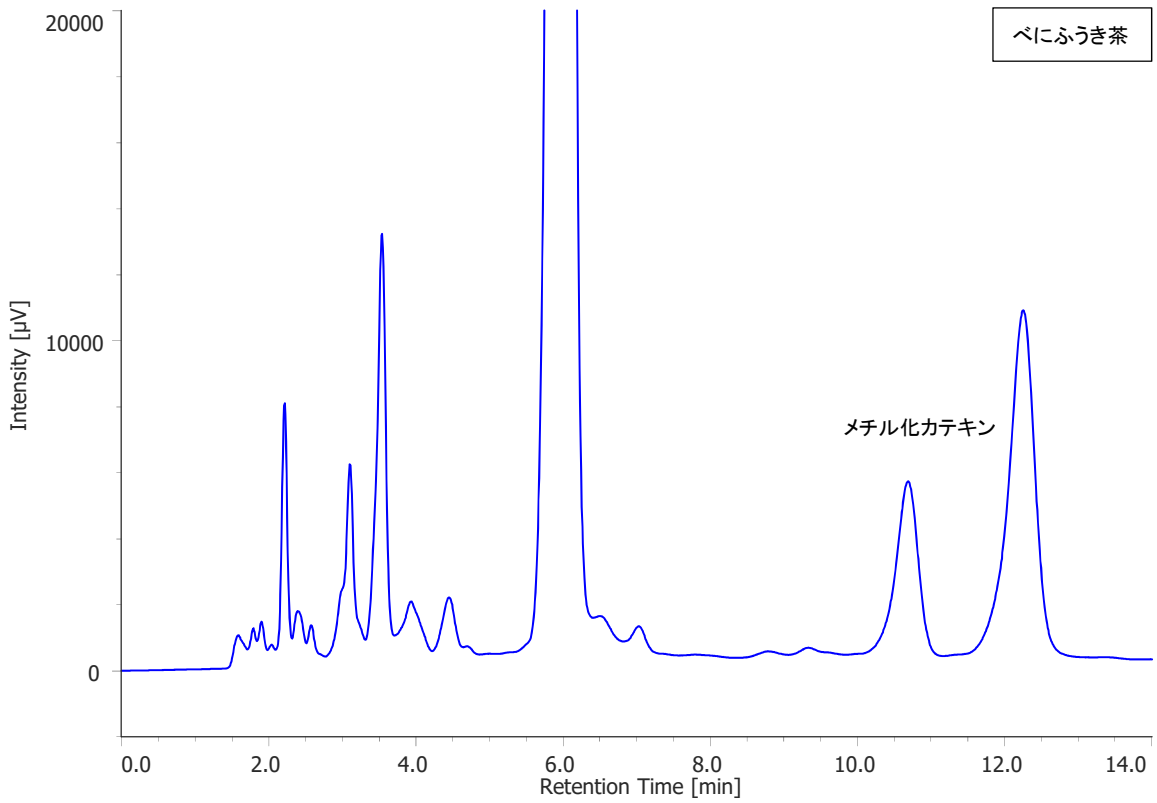
注入間隔 ; 30 min

<試料調製>

日本農林規格 JAS0002 に準じ、下記の溶液を調製した。

- やぶきた緑茶抽出液を含むメチル化カテキン標準液
- べにふうき緑茶抽出物
- やぶきた緑茶抽出物





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, メチル化カテキン, 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, べにふうき茶, やぶきた茶, JAS0002