

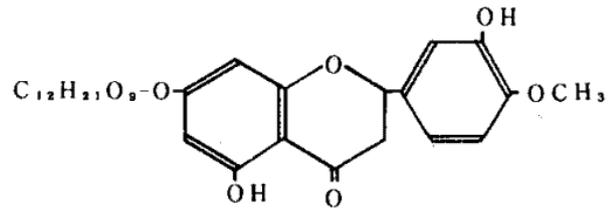
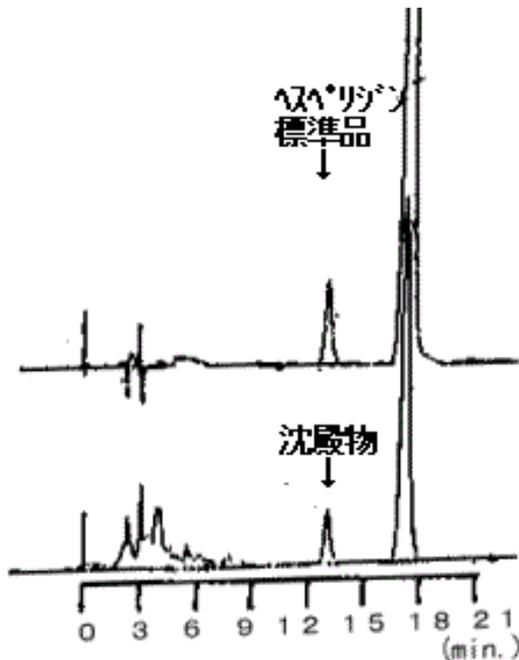
オレンジジュースの白い沈殿？

「オレンジジュースのペットボトルの底に白い沈殿物がたくさんあるが、何か調べて欲しい。」という相談が保健所によせられました。

当該品はバレンシアオレンジを原材料とした 50%果汁飲料でした。

オレンジ果汁は貯蔵・流通中に二次沈殿物として白濁あるいは沈殿物を生じる場合があります。これはヘスペリジンによるものであることが知られています。沈殿物を高速液体クロマトグラフィー(HPLC)で検査したところ、ヘスペリジンであることが確認されました。一般にバレンシアオレンジにはヘスペリジンが 250~480ppm 含まれています。

MEMO



ヘスペリジン構造式

〈HPLC条件〉

移動相 : 20%アセトニトリル-リン酸バッファー

カラム : ODS-80TM 4.6*150mm

UV : 280nm

流速 : 0.8ml/min.

フラボノイドの色素のひとつで水に難溶性で結晶化しやすく、オレンジ・レモン等の柑橘類の外果皮に含まれています。

またビタミンPとも呼ばれています。