9 ベーパークロフトクラフィー

1. 対からの色染の糖用と分類

準。

大型試験管、試験管立て、広口びん、ハサミ、制冊の紙、ものさし、スポイト、ガーゼ、 を確、各材料植物の導

武武

エチルアルコール 3、 アセトン 1 の網合、トルオール

奥融方法

- 1)必要な材料葉を炒枚用意して、「サミで細かくきざむ。
- 2) 広口でんにエチルアルコール3、アセトン1の混合溶液を入れ、その中に細かくきざんだ藁を入れる。
- 3) そのまま診断に24時間呼いておく。
- 4) ろ紙を用意し下から3 rm 内外の雨に線を引き、スポイトに色素液を入れ数阻しみ込ませる。
- 5) その心質をゴムゼんのきれ込みにはさみ、3 cm 内外の深さにトルオールを入れた大 飛試療管の中に下端がトルオールに浸るようにして入れ、そのまま個くせんをする。
- 6)60~90分後、展開液の先端部が原線から15~20cmの距離まで上昇したら、 取り出して、展開液が乾かないうちに急いで展開液の先端部、展開した色素に印をする。
- その試料からPf値(移動率)を計算して、ろ紙上の吸着物を判定する。
 Pf値とは Pa + e of flow の略である。

Rf = 物質の移動した距離 溶媒のしみ込んだ距離

移動率とはろ紙にしみ込んだ展開液の長さと各色素の長さの比を求めたものである。 各物質によってろ紙上の位置がほぼ決まっているので移動率により、物質の種類を判 定することができる。 图 1

5₹ **1**

草木植物の分析結果(緑色植物)

展開液トルオール

、ガーゼ、

k II.

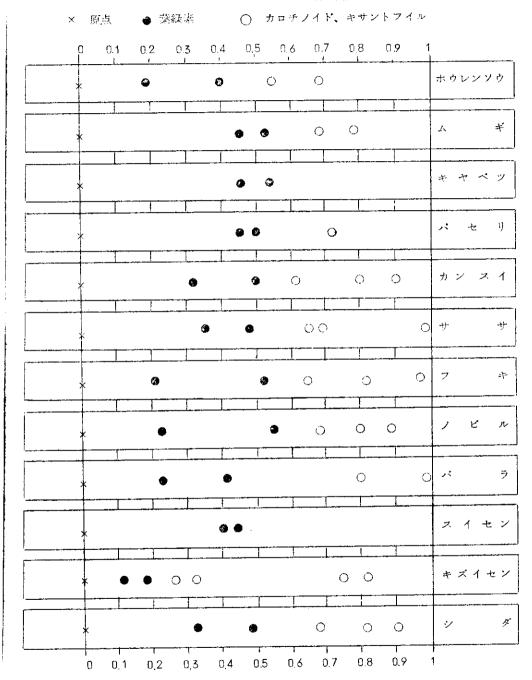
細かくきざ

数回しな込

を入れた大 んをする。 昇したら、

素に印をす

のである<mark>。</mark> の種類を判



鮮丽湾 トルオール

	カロチノイド・キサントフイル						● 葉緑素			原点	×		
	1	0,9	8	0.	0, 7	0,6	3,5	4	Q,	0,3	0,2	0,1	0
カラスウリ			0			0					•	•	*
		<u> </u>											
ドウダンツッジ			0	0				1	С				*
]						
ブラタナ ス							0)					
							4_						
ヌルガ		0					() T						
クスノキ		0) (- L		-	······································	 b		*
				~ 						 -		· · · · · ·	
 ハウチワカコ	0	<u> </u>		<u> </u>									*
	<u> </u>									 -		- -	
サクラ					C								*
						-	1						
サクサンゴジ				0									*
							_						
イチョウ	J						-						*
		-,-					1					.T.	
	0		0				•		•				*
ホタイジュ	_												
暗赤色芽			ာ ပ						•				*
ボダイジコ				1		L	1		_				
赤色菊			0										*
ポダイジコ						,	,						

ウリ

ソツジ

ナス

デ

ノキ

フヵェデ

ラ

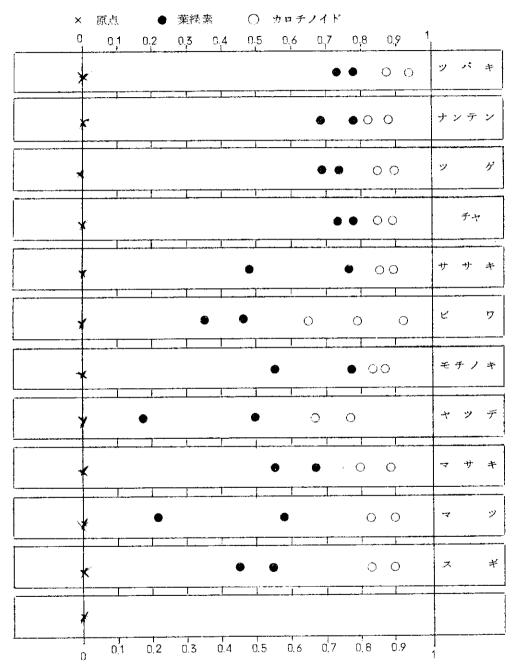
ジュ

ョウ

色葉

ジュ

絶葉 ジュ 展開液 トルオール



実験の結果と推察

1. 「打運の総色袋に合まれる色むの分析級型について

まず緑色植物の分面結果を見ると図のような結果が得られた。これを観点から近い顧に見ていくと、やや暗褐色がかった緑維物一①、淡黄緑色一②、緑色一③の簡にクロマトグラフが描かれ、その上に黄色のスポット一①が2~3続き、もっと上部に赤色がかったスポット一⑥が続く。そして一般には②が葉緑素も、⑤が葉緑素 a、④がピオラギサンチン、ルデインを主としたカロチノイド及びギサントフイル、⑥がベータカロチンとされている。この結果のBF値は、ある範囲内に収まらないことが多いので、それをもとにして葉緑素 a か b かを決定するのはやや困難である。むしろこのような定性的分析の場合には、クロマトグラフの色から判定する方がより正確だと思われる。外見上緑色の葉でもその陰にかくれた状態でギサントフイル系、カロチノイド系の色素がある。しかし両者の色素がすべて黄色、赤というような特徴をもつわけではない。ベータカロチンは割合はっきりとした赤色のスポットを生じるが、他はほとんど同じような黄色を生じる。したがって、緑色中に含まれるルテインやピオラギサンチンのようにはっきりした値を示す色素以外のものは、正確な判定を下すことはほとんど不可能である。このように考えるとこの実験からは、黄緑、緑、黄色、赤色の4系統の色素が含まれていると定するのが限度であろう。

2、 紅葉植物の葉に含まれる色素の分析結果について

まず緑赤色、暗赤色、赤色、黄色と進む紅葉の葉を分析してみると、緑赤色、暗赤色の段階の葉ではルテインやカロチノイド系の色素のほかに葉緑素が検出されるのに対して、赤色、黄色の葉では、ほとんど葉緑素が検出されないこと、暗赤色の場合は、今まで存在していた葉緑素 a · b のいずれか一方がすでに破壊されていることなどがわかった。そしてこのうつつりかわりは、図②の紅葉植物で認められた。

3. 緑色以外の色をもつ冬葉、冬芽の分析結果について

冬のスギのように夏とはだいぶ異なった色彩をもつようになるか、外見上とは違ってそれらを実際に分析してみると、それを構成している色素は同じであり、やや暗赤色を呈するツバキやナンテンなどの葉ではもちろんのこと、ほとんど褐色に見えるスギの葉でも葉緑素の存在をはっきりと認めることができる。それ以外の色素についても葉緑の場合とほとんど変わりない。しいていえばカロチノイド系やルテインの色素が非常に鮮明にあらわれしかもその数が若干多い。

ナンテンの若い芽ではカロチノイド系の色素のみが検出されて葉緑素は全く認められないが、少し成長するとその存在が認められるようになり、他の植物からも同様な傾向がみられる。このことから葉緑素が他の色素よりも一歩おくれて2次的に形成される色素であることがわかる。

1

との! 味覚: をとり:

1.

2. 3.

との色質いと思いまた。

れらの れらの thio

味盲と 害もお す。

1. 味 と 験報