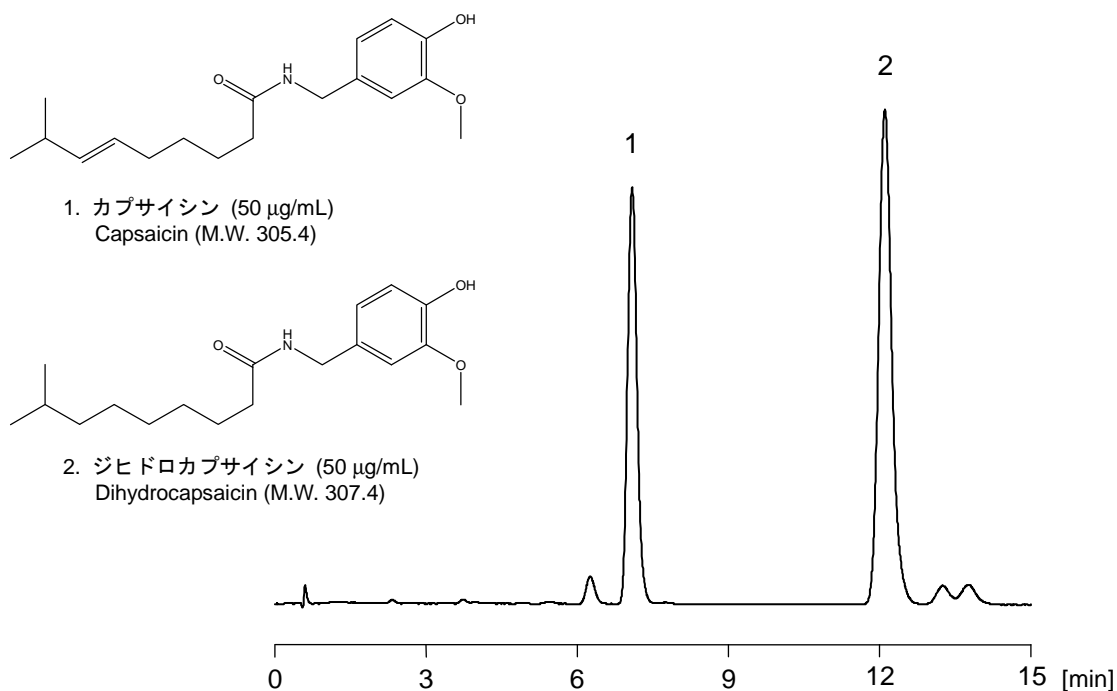


カプサイシンは、植物由来の有機化合物で、唐辛子の辛味成分として知られています。唐辛子にはカプサイシンの他にジヒドロカプサイシンなどのカプサイノイドが含まれています。CAPCELL CORE C<sub>18</sub> S2.7 (2.1 mm i.d. x 100 mm) を用いた分析例を示します。流速は通常の流速 200 μL/min の 2 倍としました。良好なピーク形状で十分に保持・分離されました。(圧力：装置とカラムの分を含め 29.8 MPa)。

Capsaicin, a plant-based compound, is known as a pungent component in red pepper. Besides the compound, red pepper also contains other capsaicinoids, such as dihydrocapsaicin. Shown below is a chromatogram of the two compounds obtained with CAPCELL CORE C<sub>18</sub> S2.7 (2.1 mm i.d. x 100 mm). The flow rate, 400 μL/min, corresponds to twice that of conventional methods. Good peak shapes, retention, and a resolution between the compounds were obtained (pressure : 29.8 MPa, across the column and the instrument).



【HPLC Conditions】

Column : CAPCELL CORE C<sub>18</sub> S2.7 ; 2.1 mm i.d. x 100 mm  
 Mobile phase : H<sub>2</sub>O / CH<sub>3</sub>OH = 45 / 55  
 Flow rate : 400 μL/min  
 Temperature : 40 °C  
 Detection : UV 280 nm  
 Inj. vol. : 1 μL  
 Sample dissolved in : CH<sub>3</sub>OH  
 ※ 1 μg/mL = 1 ppm