

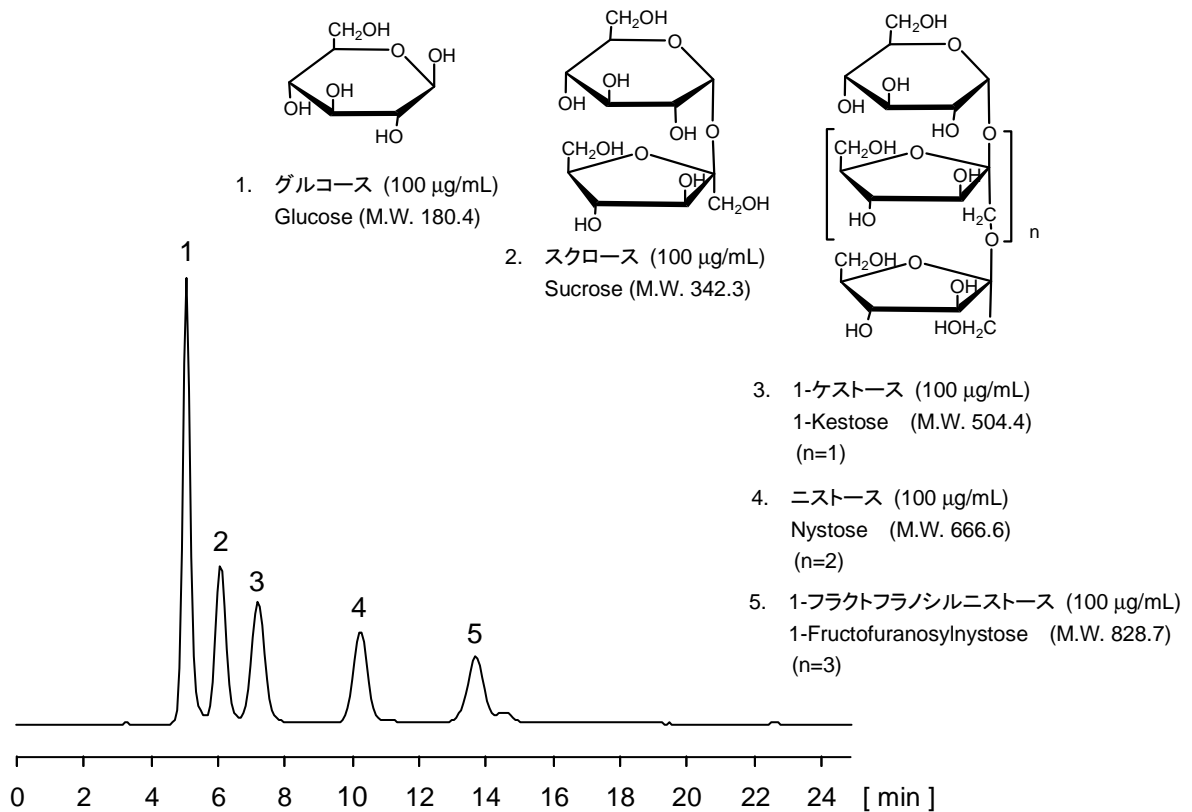
フラクトオリゴ糖

Fructooligosaccharides

フラクトオリゴ糖は、ショ糖にフラクトースが1~3個結合した難消化性のオリゴ糖であり、アスパラガス、ゴボウやタマネギ等の野菜類に含まれています。

今回は、フラクトオリゴ糖のほか、グルコース及びスクロースを、SUCREBEAD IIを用い、PADにより測定した例を示します。

Fructooligosaccharide, one of the non-digestible oligosaccharides, is contained in asparagus, burdock and onion. It consists of a sucrose moiety and one to five fructose units linked together. The chromatogram shown below is the separation of glucose, sucrose, and three fructooligosaccharides, obtained with SUCREBEAD II and a pulsed amperometric detector (PAD),



【HPLC Conditions】

Column : SUCREBEAD II ; 2.0 mm i.d. x 250 mm
 Mobile phase : A) 150 mmol/L NaOH
 B) 150 mmol/L NaOH, 1.0 mol/L CH_3COONa
 B 10% (0 min) \rightarrow 30% (30 min) \rightarrow 10% (30.1 min) Gradient
 Flow rate : 200 $\mu\text{L/min}$
 Temperature : 20 $^\circ\text{C}$
 Detection : PAD
 Inj. vol. : 2 μL
 Sample dissolved in : H_2O
 ※ 1 $\mu\text{g/mL}$ = 1 ppm