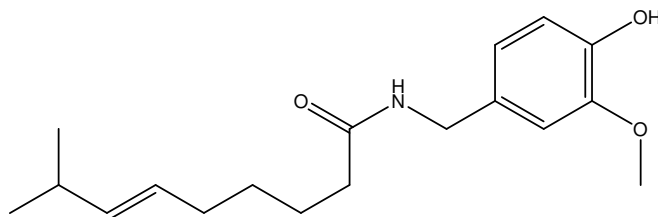


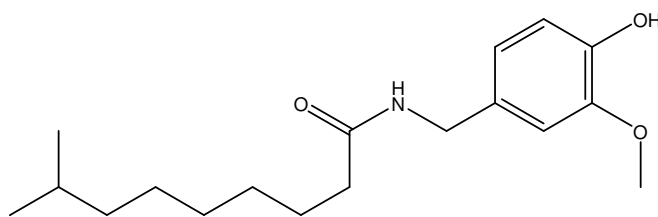
カプサイシン

Capsaicin

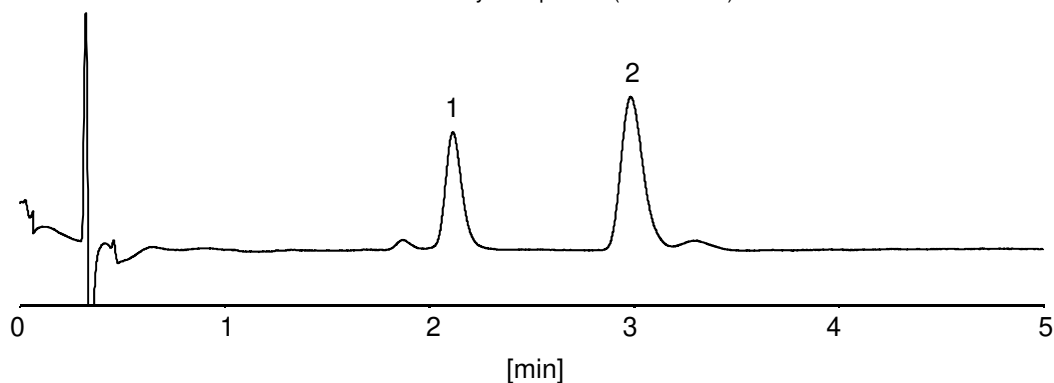
カプサイシンは植物由来の有機化合物で、唐辛子の辛味成分として知られています。唐辛子にはカプサイシンの他にジヒドロカプサイシンなどのカプサイシノイドが含まれています。ここでは、CAPCELL PAK ADME-HR S2 (2.1 mm i.d. x 50 mm) を用いて分析した例を示します。



1. カプサイシン (50 µg/mL)
Capsaicin (M.W. 305.4)



2. ジヒドロカプサイシン (50 µg/mL)
Dihydrocapsaicin (M.W. 307.4)



【HPLC Conditions】

Column : CAPCELL PAK ADME-HR S2 ; 2.1 mm i.d. x 50 mm
Mobile phase : H₂O / CH₃OH = 40 / 60
Flow rate : 600 µL/min
Temperature : 40 °C
Detection : UV 280 nm
Inj. vol. : 1 µL
Sample dissolved in : CH₃OH

※ 1 µg/mL = 1 ppm