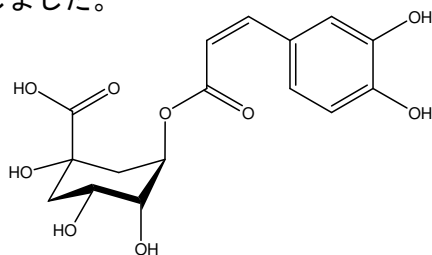


## クロロゲン酸

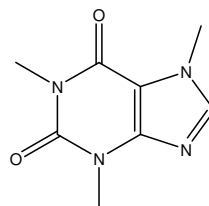
## Chlorogenic acid

コーヒー豆に含まれる機能性成分であるカフェインとクロロゲン酸について、表面極性の異なる3つのカラム CAPCELL PAK C<sub>18</sub> MGII S5、CAPCELL PAK C<sub>18</sub> AQ S5 及び CAPCELL PAK ADME-HR S5 (4.6 mm i.d. x 150 mm) を用いて分析した例を示します。

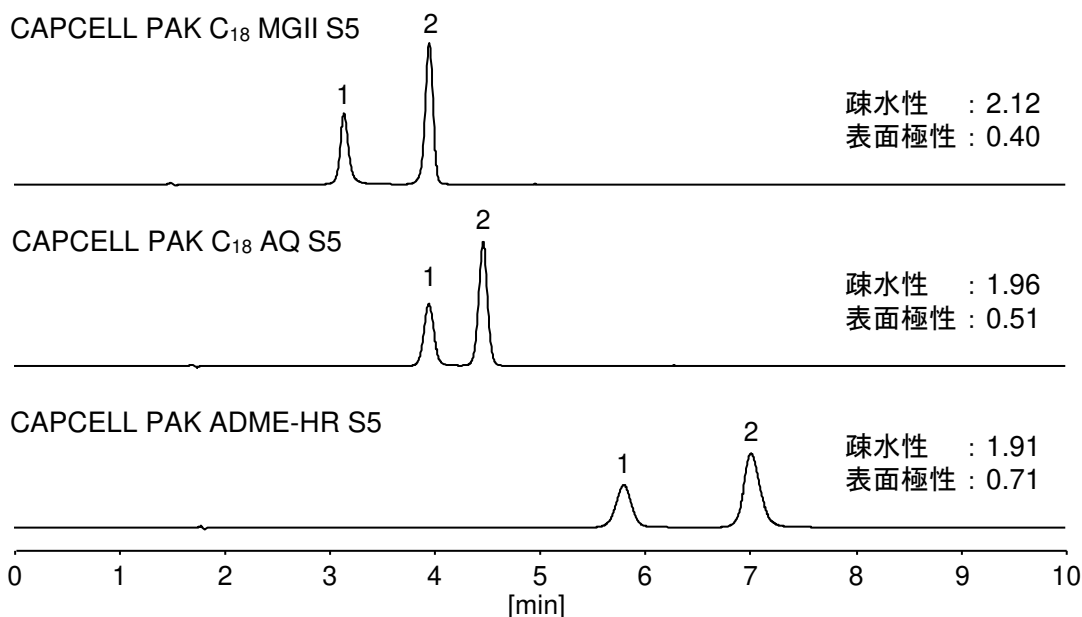
いずれのカラムにおいても十分な保持と分離が得られていますが、高い表面極性と適度な疎水性をもつ ADME カラムでは、比較的親水性の高い両化合物において非常に大きな保持力を示しました。



1. クロロゲン酸 (100 µg/mL)  
Chlorogenic acid (M.W. 354.3)



2. カフェイン (100 µg/mL)  
Caffeine (M.W. 194.2)



### 【HPLC Conditions】

Column size	: 4.6 mm i.d. x 150 mm
Mobile phase	: 0.5 vol% HCOOH / CH <sub>3</sub> OH = 70 / 30
Flow rate	: 1 mL/min
Temperature	: 40 °C
Detection	: UV 280 nm
Inj. vol.	: 5 µL
Sample dissolved in	: H <sub>2</sub> O

※ 1 µg/mL = 1 ppm