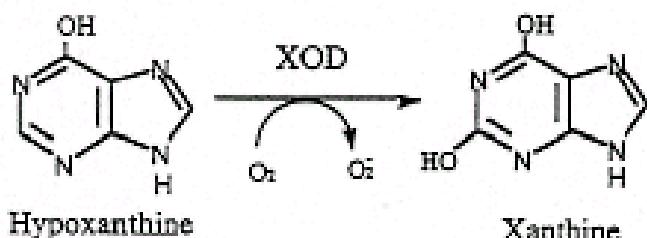


ピーケ1および2の活性酸素アニオン 消去活性



	Final Conc.	Add.
PBS (0.1M, pH7.8)		
2.0mM-Hypoxanthine	0.50mM	50 μ l
5.5mM-DTPA	0.96mM	35 μ l
Sample		50 μ l
9.2M-DMPO	0.67M	15 μ l
XOD(0.33U/ml)	0.083U/ml	50 μ l
	Total	200 μ l

	IC ₅₀ (μ M)
Malvidin-3-G	78
Epicatechin	13
Peak1	20
Peak2	16

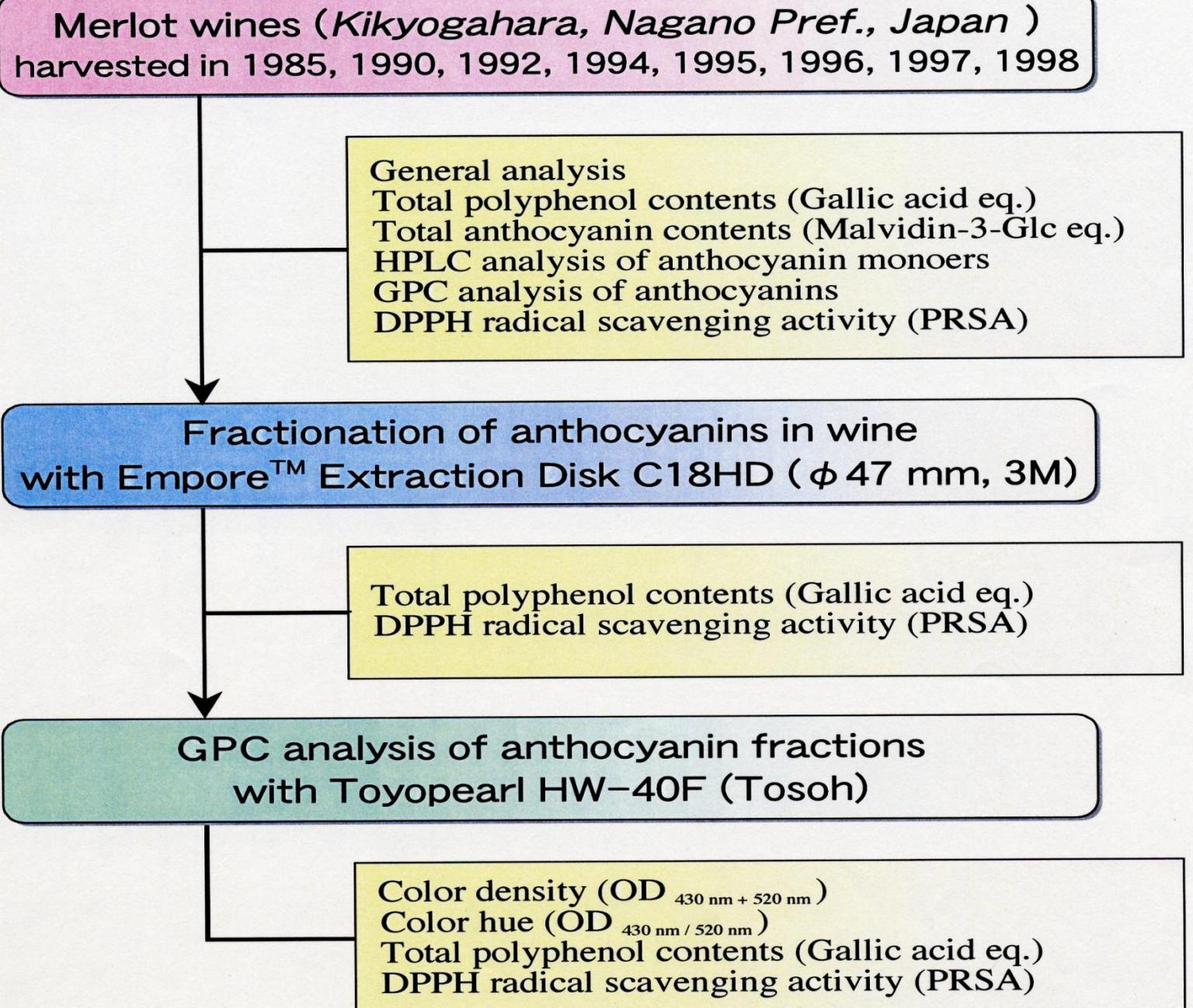
年代の異なる同一銘柄ワインを用いたアントシアニンの変化

供試ワイン：桔梗ヶ原メルロー
(メルシャン(株))

ワインのヴィンテージ：
1985、1990、1992、1994、1995、
1996、1997、1998

アントシアニン画分をGPCにて分子量で分画し、ポリフェノール量とラジカル捕捉活性を年代ごとに調べた。

アントシアニンの分画と
GPCによる分離



1998、1992、1985年 メルローのGPCプロフ ファイル

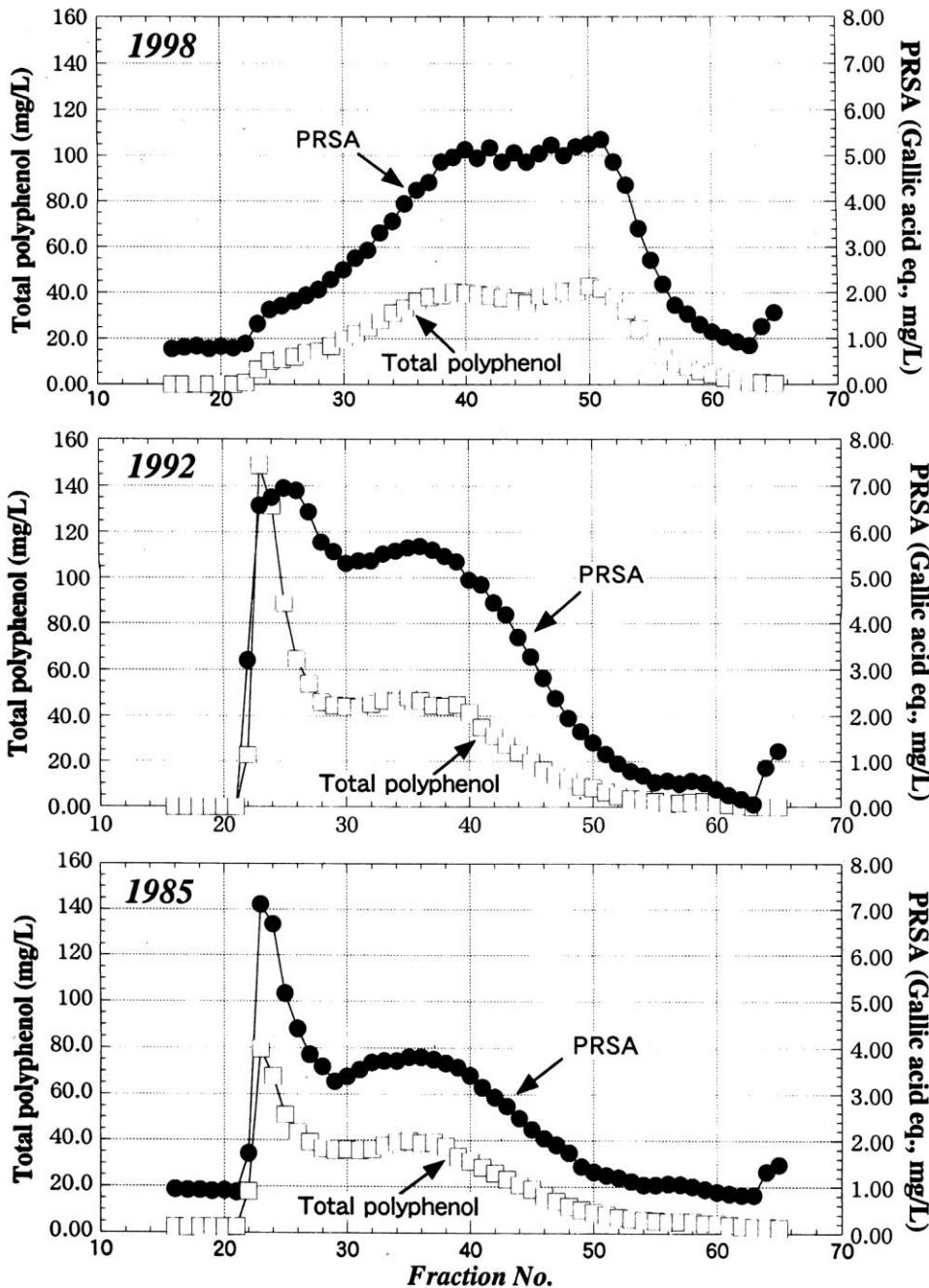
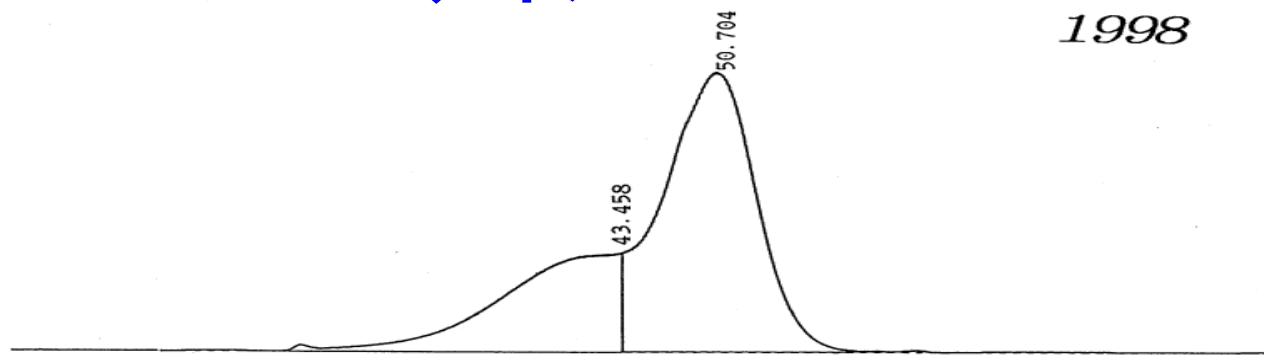


Fig. GPC profiles of Merlot wines harvested in 1998, 1992 and 1985. (●: PRSA values, □: total polyphenol contents)

種々のビシテージ・メルローワインの GPCプロファイル

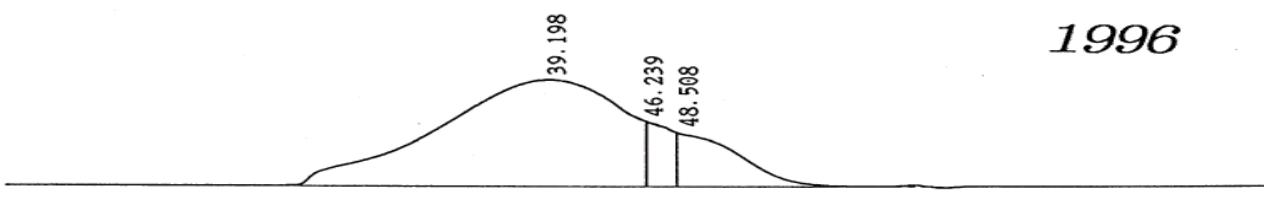
1998



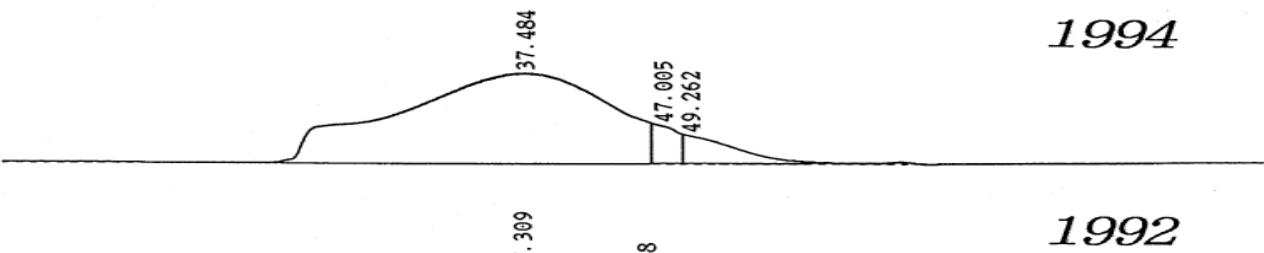
1997



1996



1994



1992

