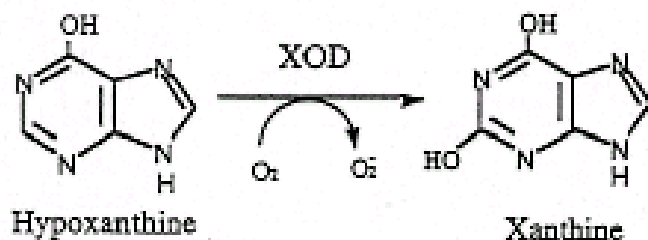


ピーク1および2の活性酸素アニオン 消去活性



	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。

Merlot wines (*Kikyogahara, Nagano Pref., Japan*)
harvested in 1985, 1990, 1992, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998

General analysis
Total polyphenol contents (Gallic acid eq.)
Total anthocyanin contents (Malvidin-3-Glc eq.)
HPLC analysis of anthocyanin monoers
GPC analysis of anthocyanins
DPPH radical scavenging activity (PRSA)

Fractionation of anthocyanins in wine
with Empore™ Extraction Disk C18HD (φ 47 mm, 3M)

Total polyphenol contents (Gallic acid eq.)
DPPH radical scavenging activity (PRSA)

GPC analysis of anthocyanin fractions
with Toyopearl HW-40F (Tosoh)

Color density ($OD_{430\text{ nm} + 520\text{ nm}}$)
Color hue ($OD_{430\text{ nm} / 520\text{ nm}}$)
Total polyphenol contents (Gallic acid eq.)
DPPH radical scavenging activity (PRSA)

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

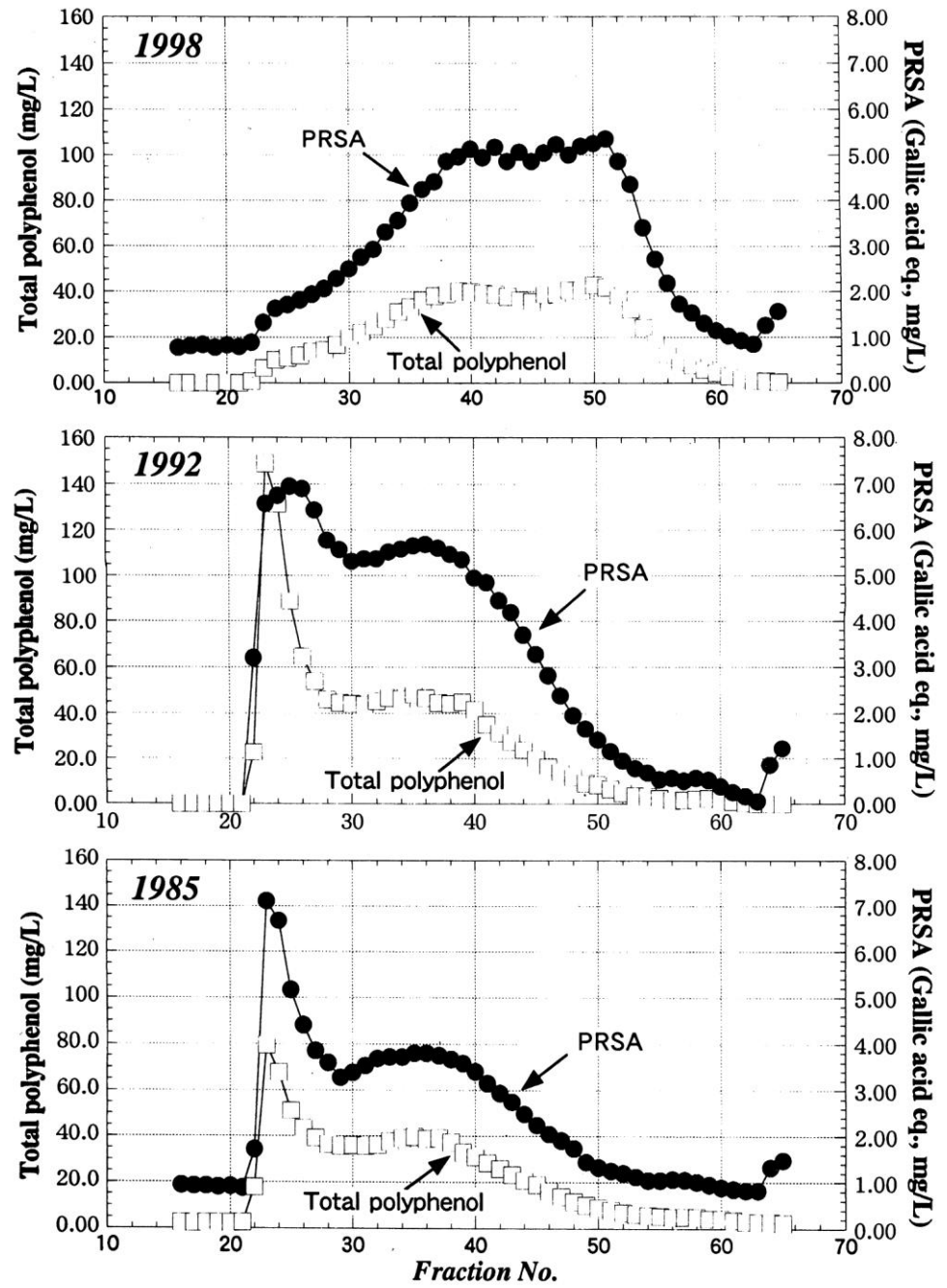


Fig. GPC profiles of Merlot wines harvested in 1998, 1992 and 1985. (●: PRSA values, □: total polyphenol contents)

種々のビンテージ・メルローワインの GPCプロファイル

