

GC-MS Application Datasheet No.14

緑茶に含まれるアミノ酸の分析

緑茶に含まれるアミノ酸を、前処理が容易に行えるEZ:faast™で処理し、GC-MSで分析しました。

実験

前処理

緑茶をEZ:faast™(Phenomenex社)で処理しました。なお、内部標準物質としてNorvalineを添加しました。

機器

GCMS-QP2010 Ultra(ハイパワーオープン仕様)を用いて測定しました。分析条件は「GC/MS代謝成分データベース」の「アミノ酸分析用メソッド」に準拠しました。Table1に分析条件を示します。

Table 1 分析条件 (GC/MS代謝成分データベース アミノ酸分析用メソッド)

GC-MS	: GCMS-QP2010 Ultra (ハイパワーオープン仕様)	[MS]	
カラム	: ZB-AAA (長さ 10m, 0.25mm I.D.) (Phenomenex社)	インターフェース温度	: 280°C
[GC]		イオン源温度	: 200°C
注入量	: 1 μL	溶媒溶出時間	: 0.4 分
氮化室温度	: 280°C	データ採取時間	: 0.5 – 7 分
カラムオープン温度	: 110°C → (30°C/分) → 320°C	測定モード	: Scan
制御モード	: 圧力一定(15kPa)	質量範囲	: m/z 45-450 (3,333u/sec)
注入モード	: スプリット	イベント時間	: 0.15 秒
スプリット比	: 15		
キャリアガス	: ヘリウム		

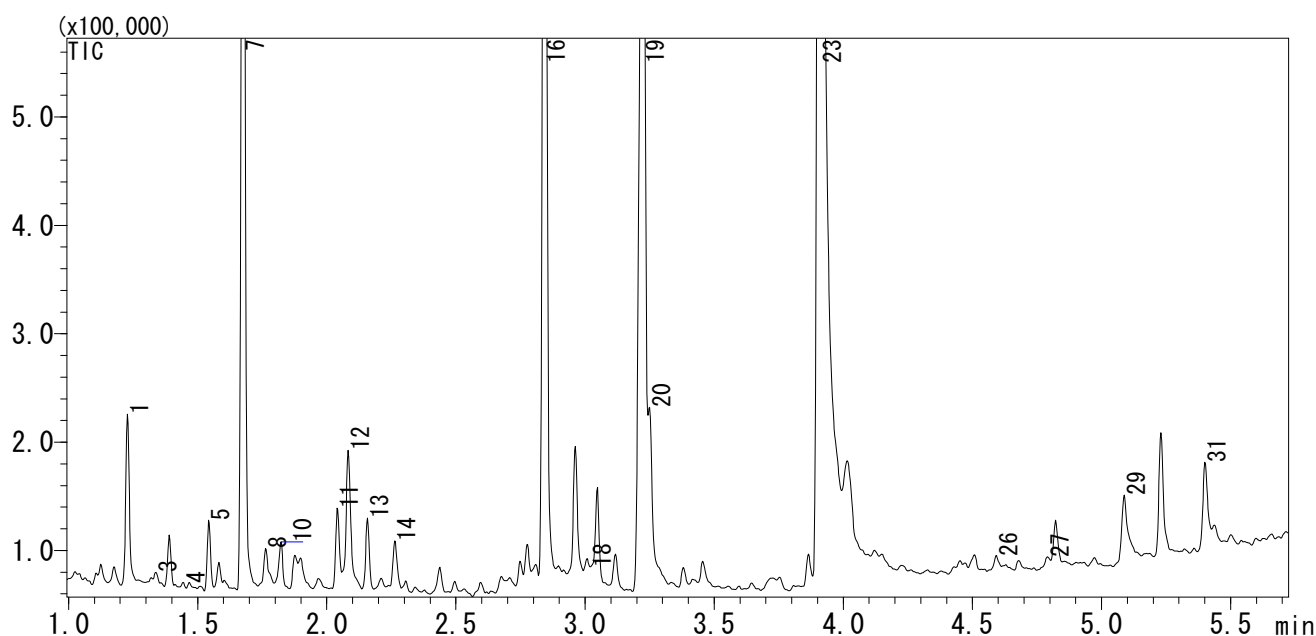


Fig. 1 お茶のアミノ酸誘導体のトータルイオンカレントクロマトグラム(TIC)

各成分の番号は「GC/MS代謝成分データベース」のシリアル番号に沿っています

1 Alanine	8 Leucine	14 Asparagine	23 Glutamine
3 Glycine	10 Isoleucine	16 Aspartic acid	26 Lysine
4 alpha-aminobutyric acid	11 Threonine	18 4-Hydroxyproline	27 Histidine
5 Valine	12 Serine	19 Glutamic acid	29 Tyrosine
7 Norvaline (I.S.)	13 Proline	20 Phenylalanine	31 Tryptophan

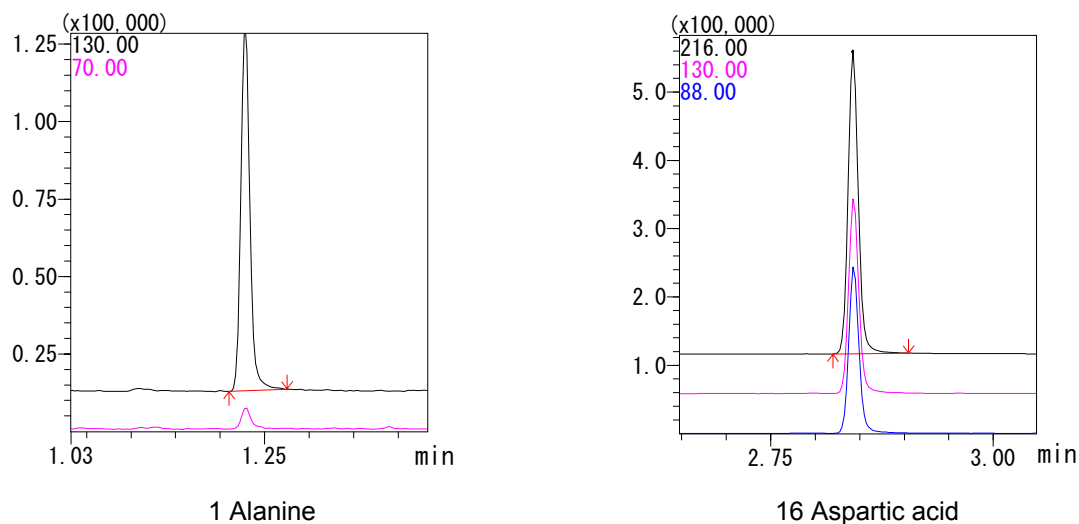


Fig. 2 アミノ酸誘導体のマスクロマトグラムの例

まとめ

前処理にEZ:faast™と、高速スキャンの機能を備えたGCMS-QP2010 Ultraを用いる事により、アミノ酸類の迅速分析が可能です。前処理から分析までに要する時間は、1サンプルあたり15分です。

(参照: 島津アプリケーションニュースNo.M246 GC/MS代謝成分データベースを用いたアミノ酸高速分析法)

このデータ集は弊社が得た情報および内容のままにご提供するものであり、作成にあたり万全を期していますが、その正確性および特定の目的における有用性について保証するものではありません。弊社は、このデータ集の使用により直接的または間接的に生じたいかなる損害に対しても責任を負えないものであり、その使用により生じた結果および現象については使用者の責任とします。また、このデータ集の内容は将来予告なしに変更することがあります。
Copyright © 2011 Shimadzu Corporation. All right reserved.