

## GC-MS Application Datasheet No.23

## 味噌汁に含まれるアミノ酸の分析

味噌汁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

2種類の味噌汁(赤味噌、白味噌)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
気化室温度	: 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		

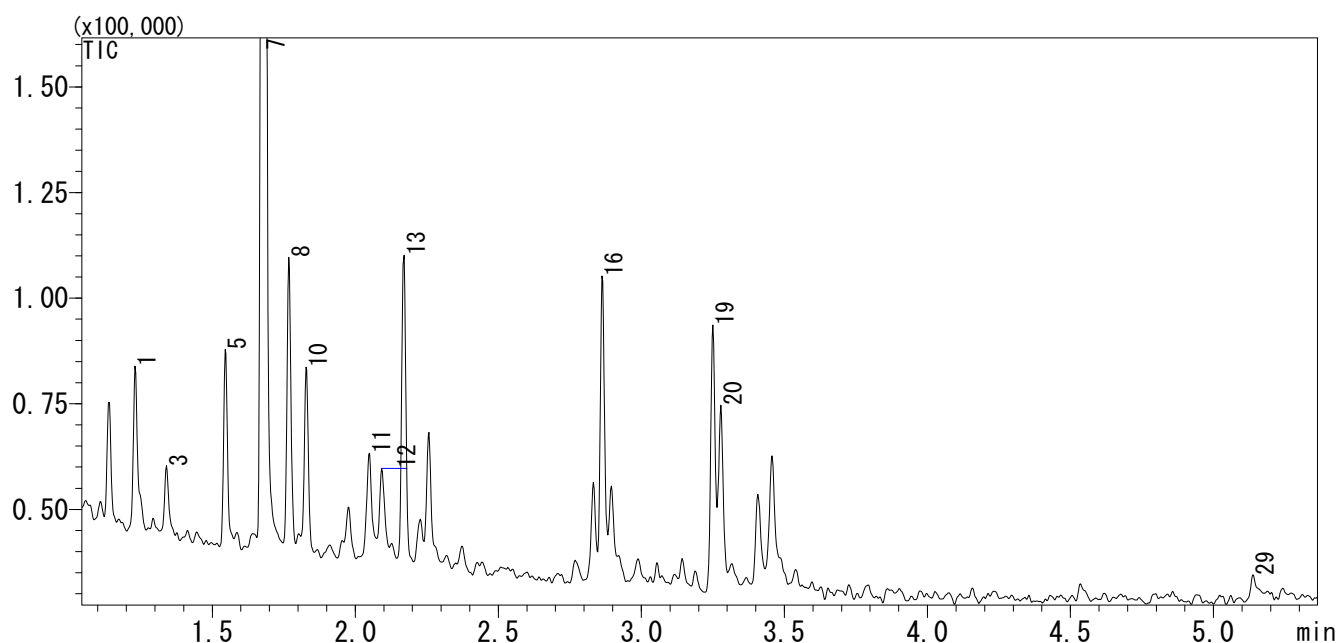


Fig. 1 赤味噌のアミノ酸誘導体のトータルイオンクロマトグラム(TIC)

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	13 Proline	29 Tyrosine
3 Glycine	10 Isoleucine	16 Aspartic acid	
5 Valine	11 Threonine	19 Glutamic acid	
7 Norvaline(I.S.)	12 Serine	20 Phenylalanine	

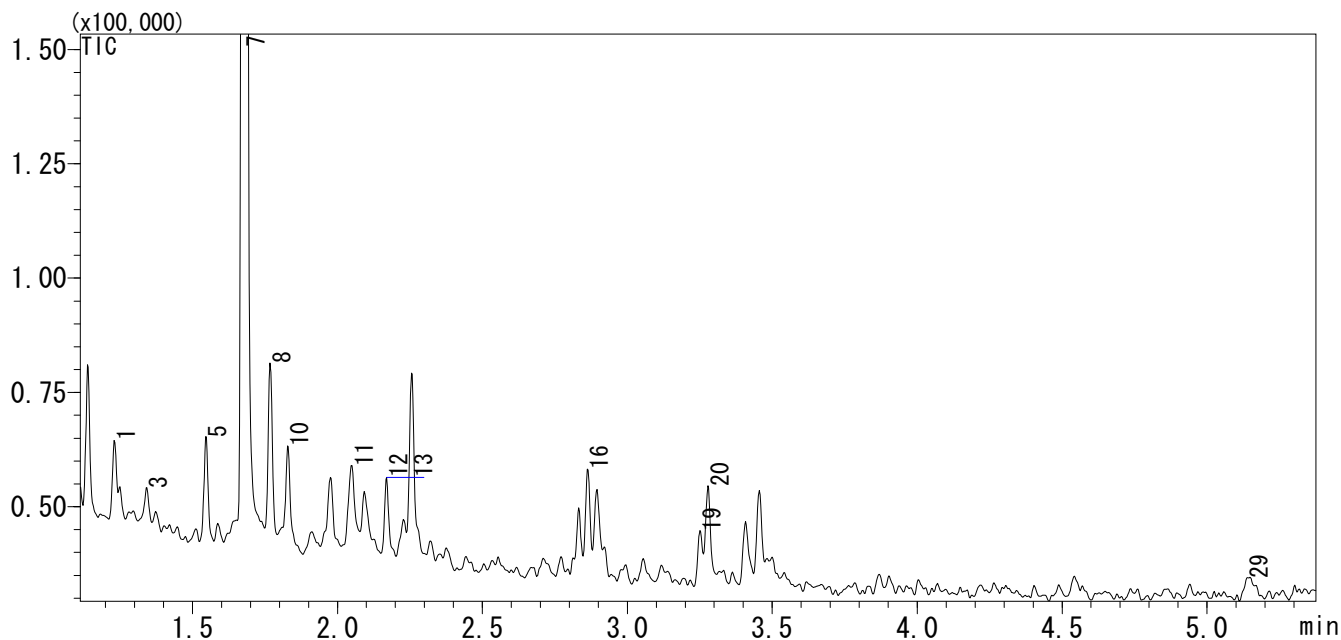


Fig. 2 白味噌の amino 酸誘導体のトータルイオンカレントクロマトグラム(TIC)

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	13 Proline	29 Tyrosine
3 Glycine	10 Isoleucine	16 Aspartic acid	
5 Valine	11 Threonine	19 Glutamic acid	
7 Norvaline(I.S.)	12 Serine	20 Phenylalanine	

## 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.