葡萄種子油の不鹼化物のステリンに就いて

渡 辺 大 蔵

On the Sterols of Unsaponifiable Matter of Grape Seed Oil

Daizo Watanabe

The sterols in the unsaponifiable matter of grape (Vitis vinifera Linn) seed oil were studied.

The major constituent was Δ^5 -sterols, and mixed small amount of Δ^7 -sterols.

1. 緒 言

著者は、さきに山梨県産葡萄甲州種(Vitis vinifera Linn)の種子油の性状成分酸等につき報告したが⁽¹⁾,其の際得られた不鹼化物のステリンに就き実験を行い、若干の知見を得たので報告する。

2. 実 驗

試料油を鹼化し、液体連続抽出器でエーテルで抽出し、不鹼化物1.5794gを得た(試料油に対して0.70%)。 此の不鹼化物は常温(23°C)に於いて濃黄色の固 体で、Wijs法による沃素価は124.0であった。又此の不鹼化物を15倍量のメタノールを用い、3回再結した20.6602gの白色結晶が得られた。

此の白色結晶の m.p. は、120~125°Cで、臭化ピリジン法による沃素価は60.4で

Salkowski 反 応 +

Liebermann-Burchard 反 応 + であつた。又紫外部 吸收スペクトルは Fig. 1 の如くであつた。

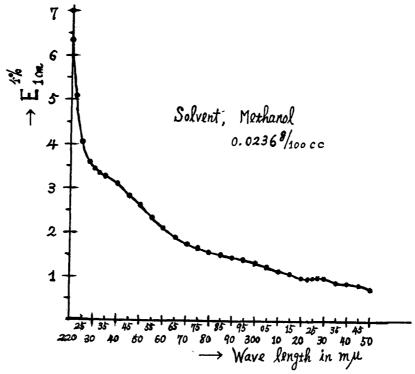


Fig. 1 Ultraviolet adsorption spectrum of unsaponifiable matter of grape seed oil.

(after 3 times recrystalization from methanol)

次に此の白色結晶を5倍量の無水酢酸と共に2時間 還流煮沸した后、水を加えて析出物を濾集した。此の 析出物をエーテルで抽出し、エーテルを溜去して得られた残留物 0.5013g を、メタノールから3回再結した

処0.3440gの白色板状結晶が得られた。

此の結晶の m. p. は 118~120°C (再結 1 回の結晶の m. p. は112~115°C) で、臭化ピリジン法による 沃素

価は50.8であった。又620m μ に於ける Liebermann-Burchard呈色反応の時間変化曲線はFig.2の如くであった(2), (3)。

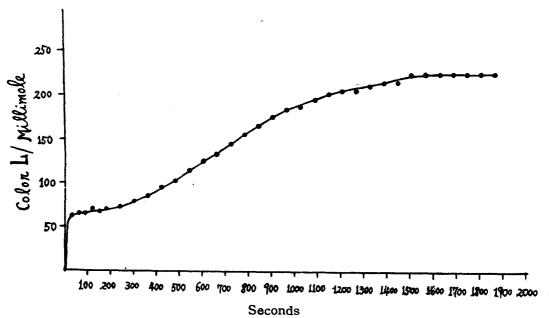


Fig. 2 The reactivity of the sterols of grape seed oil (Vitis vinifera Linn) with the modified Liebermann-Burchard reagent. L=2-logG, where G= the per cent transmission at 620 m μ . Temperature 20°C.

以上により試料油の不鹼化物のステリンは、Δ⁵ステリンが主で、Δ⁷ステリンも小量混在し、共軛二重結合を有するステリンは殆ど存在しないものと思はれた。

3. 總 括

山梨県産葡萄甲州種(Vitis vinifera Linn)の種子油の不識化物中のステリンは、 Δ^5 ステリンが主で、 Δ^7 ステリンも小量混在し、共軛二重結合を有するステリンは殆ど存在しない。

文 献

- (1) 渡辺・深沢; 山梨大学工学部 研究 報告 第7 号 117~119頁, 昭和31年
- (2) P. R. MOORE, C. A. BAUMANN; J. B. C., 195, 615 (1952)
- (3) D. R. IDLER, C. A. BAUMANN; J. B. C., 203, 389 (1953)