野菜類の脂質に関する研究(第4報)

--- タマネギ脂質のアセトン不溶部について ---

Studies on the Lipid of Vegetable (Part 4)
On Acetone insoluble fraction of Onion Lipid

北村 光雄 Mitsuo Kitamura

はしがき

著者は先に、タマネギ油脂の脂肪酸および不けん化物について報告¹⁾, っしたが、タマネギ脂質の構成成分を明らかにする一環として、つづいてアセトン不溶脂質について検討した。このアセトン不溶脂質には、複合脂質のほかに多量の炭化水素、高級アルコールなどが含まれている。複合脂質には糖脂質、リン脂質が含まれ、その性状を明らかにしたので報告する。

実験材料および実験方法

1. 実験材料の調製

前報タマネギ油脂20.4gに約10倍量のアセトンを加え、冷暗所に放置すると多量の粘ちょうなかっ色沈殿物を生じた。この物質をろ別し、少量のエーテルに溶解し、さらにアセトンを加えて再沈殿を行なった。このようにしてアセトン不溶脂質3.0g(試料油014.7%)を得た。

2. 実験方法

 ケイ酸カラムクロマトグラフィーによる アセトン不溶脂質の分画

120° ${\bf c}$ で15時間活性化したケイ酸(Wakogel Q 50,60~200メッシュ) 12 ${\bf g}$ を50 ${\bf ml}$ のクロロホルムに懸濁させてから、カラム (1.8×20 ${\bf cm}$) に注入した。 50 ${\bf ml}$ のクロロホルムでカラムを洗浄したのち、上記のアセトン不溶脂質117 ${\bf mg}$ を

10 ml のクロロホルムにとかして注加した。 溶出溶媒をクロロホルム100ml,クロロホルムとメタールの混液(以下C—Mで略記)(9:1)200 ml, C—M(3:2)200 ml, C—M(2:3)200 ml, C—M(9:1)200ml, メタノール150のmlの順に加え、1ml/minで10 ml ずつ集めた。リンの定量は Allenの中村変法 3 、アミノ脂質はニンヒドリンによる方法で 4 、 それぞれ定量し、溶出パターンを描いた。

2) 薄層クロマトグラフィー

アセトン不溶脂質の分析には、Wakogel B-5 の厚さ0.25mmのプレートを用いた。展開溶媒はクロロホルム:メタノール:水(65:25:4)を用い、展開後の顕色試薬として50%硫酸、ニンヒドリン試薬、ドラーゲンドルフ試薬、モリブデン酸アンモニウム – 過塩素酸試薬などを用いた。

糖類の薄層クロマトグラフィー分析には、プレートをつくるとき、水のかわりに $0.1 \, N$ ホウ酸溶液を用いた。また展開溶媒にはメチルエチルケトン:酢酸:水 (3:1:1) または N-ブタノール:アセトン:水 (4:5:1) を用い、発色にはアニスルアルデヒド - 硫酸試薬またはナフトレゾルシン - 硫酸試薬を用いた。

3) 赤外線吸収スペクトル

ヌジョール法または溶媒法(二硫化炭素)により、日本分光 I R - E型の赤外分光光度計を用いた。

4) 脂肪酸のガスクロマトグラフィー

試料 $5 \, \text{mg}$ を $2 \, \text{N}$ メタノール性塩酸 $2 \, \text{ml}$ を加え、封管、湯浴中で $3 \, \text{時間}$ メタノリシスした。生成した脂肪酸メチルを石油エーテル $10 \, \text{ml}$ で $3 \, \text{回抽出し、抽出液を水洗して無水硫酸ナトリウムで乾燥後、濃縮してガスクロマトにかけた。 柳本 G C G <math>-220 \, \text{型を用い、カラムは銅、4 mm} \times 2m$ 、担体はNeosrb NC固定相は、15% Polyethylene glycol succinate ester または 5% Silicone D C H. V.、キャリヤーガスはヘリウム、流速毎分 $35 \, \text{ml}$ 、入口圧 $1.5 \, \text{Kg/cm}^2$ 、ブリッジ電流 $150 \, \text{mA}$ 、カラム温度は 180° または 240° C、記録紙速度は毎分 $5 \, \text{mm}$ である。なお各ピークの同定あるいは推定には、標準脂肪酸メチルとの比較、各ピークの保持時間の対数と炭素数との直線関係を用いた。

5) 炭化水素のガスクロマトグラフィー

カラムは銅、4mm×2m、担体はセライト545、固定相は5%アスファルテン、温度は310°Cである。その他の条件は脂肪酸メチルエステルの場合と同様である。各ピークの同定または推定は標準炭化水素によった。

6) 糖類のガスクロマトグラフィー

4)で脂肪酸メチルを除いたもの(メタノール溶液)を Amberlite IR-4Bで脱塩酸したのち濃縮する。残渣を $0.5\,\mathrm{ml}$ のピリジンにとかし、ヘキサメチルジシラザン $0.2\,\mathrm{ml}$ とトリメチルクロルシラン $0.1\,\mathrm{ml}$ を加え、振とう混合してTMS 化 5 を行ない、ガスクロマトにかけた。 ガスクロマトの条件としては、 担体にChamelite CS、 固定相に5% Silicone DCQ F-1、 カラムは $4\,\mathrm{mn}\times2\,\mathrm{mo}$ ステンレススチール、温度は 238° C である。

実験結果および考察

1. アセトン不溶脂質の薄層クロマトグラフ

1 -

アセトン不溶脂質の薄層クロマトグラムは図 -1に示すとおりで、各スポットの呈色は表ー 1のとおりである。

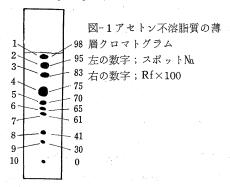


表-1 薄層クロマトグラムの呈色

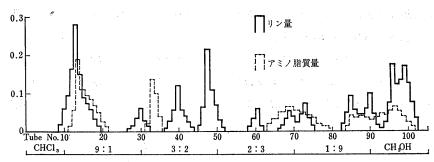
		スポット番号									
試	薬	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
硫	酸	В	v	В	В	v	В	В	В	В	В
ヨウ素蒸	気	+	+	$_{i}+$	-	_	_		+		+
ニンヒドリ	· ン		+		-		+			+	+
ドラーゲンドル	<i>フ</i>		_	_		_	_			+	+
モリブデン酸ア モニウム過塩素		-		+	_	-	_	_	_	+	+

B: かっ色 V: 紫色

スポット3,9,10はモリデン酸アンモニウム 過塩素酸試薬に対し陽性で、リン脂質である。 スポット2,6,9,10はニンヒドリン試薬に 対し陽性でアミノ脂質であるが、アミノリン脂 質であるホスファチジルエタノールアミンおよ びホスファチジルセリに相当するものはみつか らなかった。ドラーゲンドルフ試薬で陽性のス ポットは9,10であるが、明確な呈色を示さな かった。

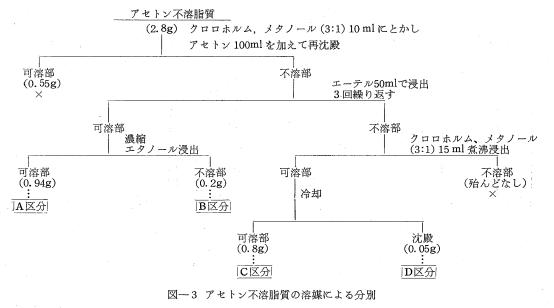
2. ケイ酸カラムクロマトグラフィー

アセトン不溶脂質をケイ酸カラムクロマトグラフィーにより細分画して図―2に示すようなパターンを得た。このパターンから薄層クロマトグラフィーと同様多数個の成分が推定されたので、つぎの溶媒による分別を試みた。



図一2 ケイ酸カラムクロマトグラフィーによるリンおよびアミノ脂質量

3. アセトン不溶脂質の溶媒による分別 薄層クロマトグラフィーおよびケイ酸カラム クロマトグラフィーによって、おおよその成分 が推定されたので、これを図-3に示すような 溶媒によって $A\sim D$ 区分に大きく分けた。



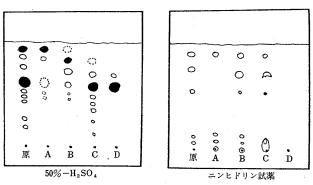


図-4 溶媒分画した各区分の薄層クロマトグラム

溶媒分画した各区分の薄層クロマトグラムは 図-4に示すとおりである。D区分は比較的よ く分離したが、 $A\sim C$ 区分は分離が悪い。=>ヒドリン試薬での発色は $A\sim C$ 区分に分布し、

溶媒による分離性は見られなかった。なおドラーゲンドルフ試薬で発色するものはなかった。

4. 溶媒区分のカラムクロマトグラフィー 図-3のA~D区分は、図-4に示す薄層クロマトグラムで明白なように、かなり混合物が

表-2 A区分のカラムクロマトグラフィー

No.	溶媒	溶出量 (ml)	収 量(%)
a	CHCl ₃	150	39. 7
b	C-M(9:1)	100	19.0
c	C-M(3:2)	100	12.1
d	C-M(2:3)	100	6.9
e	C-M(1:9)	100	13.8
			91. 5

Wakogel Q-22, 25g, 試料 0.58g

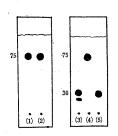


図-6 薄層クロマトグラム

- (1) mp68~69°Cの炭化 水素
- (2) ノナコサン
- (3) mp78~79°Cのアル
- (4) 同上のアセチル化物
- (5) メリシルアルコール 数字:Rf×100

各区分の薄層クロマトグラムは図—5に示すと おりである。

a 区分について、アルミナで再カラムクロマトグラフィーを行ない、アルコール、アセトンより再結晶を繰り返し、mp68~69°Cの炭化水素と、mp78~79°Cの高級アルコールと考えられる結晶を得た。薄層クロマトグラフィーによる分析は図—6のとおりである。またこの炭化水素を、固定相に5%のアスファルテン、カラム温度310°Cで、ガスクロマトグラフィーを行なったが、20分後に丘のようなピークしか得られなかった。おそらく沸点の高い炭化水素と考えられる。なおa区分をそのまま上記と同条件でガスクロマトにかけると図—7に示すような

あるので、純粋にするためそれぞれにつきカラムクロマトグラフィーを行なった。

1) A区分のケイ酸カラムクロマトグラフィー この区分をケイ酸カラムクロマトグラフィー により分画したところ表-2の結果を得た。

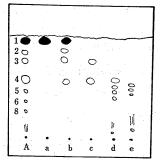


図-5 A 分画区分の薄層クロマトグラム 数字:スポットNo.

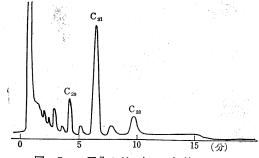


図-7 a区分のガスクロマトグラム

ガスクロマトグラムが得られた。相当多数個の 炭化水素よりなることを認めた。

b区分の大部分は a区分と同様炭化水素と高級アルコールである。 c, d, e, 区分は少量で

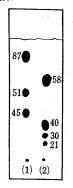


図-8 リン脂質の薄層クロマトグ ラム

- (1) 試料
- (2) 卵黄のリン脂質数字:Rf×100

あるので薄層クロマトグラフィーによる定性を 試みた。その結果、ニンヒドリン試薬、ドラーゲ ンドルフ試薬に対し陰性、モリブデン酸アンモニウム-過塩素酸試薬に対しては 陽 性のリン脂質、図-8に示すような薄層クロマトグラムを得た。このことからこの区分には、ホスファチジルコリン、ホスファチジルエタノールアミンのようなリン脂質は含まれていないことがわかった。

2) B区分のケイ酸カラム クロマトグラフィ

表-3 B区分のカラムクロマトグラフィー

No.	溶媒	溶出量 (ml)	収 量 (%)
a	CHCl ₃	80	38.1
b	C-M(9:1)	50	26. 3
C	C-M(3:2)	50	10.9
d	C-M(2:3)	50	7.3
e	C-M(1:9)	50	11.0
			93. 3

Wakogel Q-22, 20g, 試料 0.2g

この区分もA区分と同様ケイ酸カラムクロマトグラフィーにより分画したところ表-3に示

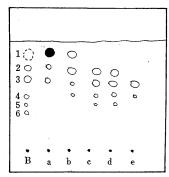


図-9 B 分画区分の薄層クロマトグラム 数字:スポットNo.

すような結果を得た。各区分の薄層クロマトグラムは図—9に示すとおりである。

a 区分は薄層およびガスクロマトグラフィーによって検索したところ、A—a 区分と同一のものが得られた。c, d, e 区分は少量であるので、発色試薬による定性を試みた。スポット2はニンヒドリン試薬に対して陽性、モリブデン酸アンモニウム-過塩素酸試薬に対して陰性で、

アミノ脂質と考えられる。スポット 3 はニンヒドリン試薬に対し陰性、モリブデン酸アンモニウムー過塩素酸試薬に対し陽性で、リン脂質である。またスポット 3, 4,5 はαーナフトール、過ヨウ素酸ベンジジン、ジフェニルアミンなどの試薬に対しても陽性であることから、リン脂質および糖脂質の混合物であると考えられる。またステリン反応も陽性であることからスポット 4 はステリンの混在が知られる。

3) C区分のケイ酸カラムクロマトグラフィー A, B区分と同様ケイ酸カラムクロマトグラフィーを行ない、表—4の結果を得た。各区分

表-4 C区分のカラムクロマトグラフィー

No.	溶媒	溶出量 (ml)	収 量 (%)
a	CHCl₃	100	9.6
b	C-M(9:1)	100	46.1
c	C-M(3:2)	100	23. 2
d	C-M(2:3)	100	7.4
e	C-M(1:9)	100	5.8
			92. 1

Wakogel Q-22,25g, 試料 0.75g

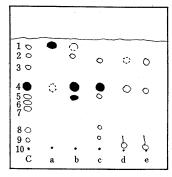


図-IO C 分画区分の薄層クロマトグラム 数字:スポットNo.

の薄層クロマトグラムは図―10のと おり で ある。

スポット 3 、 4 は $\hat{\nu}$ フェニルアミン 、 過ヨウ素酸ベンジ $\hat{\nu}$ ン 、 α -ナフトール などの 試薬に対し 陽性で、 糖脂質であることを 認めた。 スポット 4 、 5 、 6 、 7 を 純粋にするために、 c 、 d 、 C 分をナトリウムフルオレッセンスを含む 薄層

上で展開し、得られた各分離帯をかきとり、クロロホルム・メタノール 混液 (1:1) で溶出した。それぞれについて水酸化カリウムによる加水分解を行ない、得られた酸性部、中性部、水溶液部についてその性状を調べた。酸性部はジアゾメタンにより脂肪酸をメチルエステルと

し、ガスクロマトグラフィーにより測定した。中性部は薄層クロマトグラフィーを行ない。水溶液部は薄層クロマトグラフィー、ガスクロマトグラフィーを行なった。その結果は表一5のとおりである。

表 - 5 加水分解物の薄層およびガスクロマトグラフィー

スポット No.	酸 性 部 脂肪酸の種類	中 性 部 ※ 薄層クロマトグラフィーRf	薄層クロマ	水溶液部 トグラフィーRf ※※ ガスクロマトグラフィー ※※※
4	C ₁₆ C ₁₈ C ₂₂ C ₂₄	0.38, 0.72	0. 32	3. 1
5	C ₁₈ C ₂₂	0.37, 0.72	0.30	3.2
6	C_{16} C_{18} C_{22}	0.38, 0.72	0.31	3.2
. 7	C 16 C 22	0.37, 0.72	-	- .

※ 展開溶媒 ヘキサン: エーテル: 酢酸 (70:30:1)

※※ 0.1Nホウ酸を使用したプレート、展開溶媒 メチルエチルケトン: 酢酸: 水 (3:1:1)

※※※ 保持時間(分)

また2N塩酸による加水分解物からも上記と同様な結果を得たので、スポット4,5,6は糖脂質である。

スポット 8, 9, 10は少量で精査するに至らなかったが、薄層クロマトグラフィーの発色試薬の呈色によりスポット 9, 10 はリン脂質であるが、ホスファチジルコリン、リゾホスファチジルコリンなどと異なる Rf 値を与えるので、これら物質の分解物またはリン脂質の誘導体と推定される。

4) D区分の成分

この区分はクロロホルム・メタノール混液 (1:3)で再結し、mp 225~227°Cの結晶を得た。この結晶は薄層クロマトグラフィーで展開しても単一のスポットを与えるので純粋物質と考えられる。この結晶の赤外吸収スペクトルは図一11ののとおりである。この結晶に2N塩酸メタノール溶液50倍量を加えて24時間煮沸し、加水分解を行なった。加水分解後放冷すると多量の結晶を生じた。これを70%アルコールより再結し、mp 143°C の光沢ある板状結晶を得た。薄

層クロマトグラフィー、赤外吸収スペクトルなどの測定より高級アルコールと推定される。

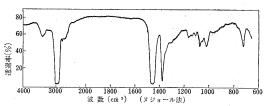


図-II D区分から得られた結晶(mp225~227°C)の 赤外吸収スペクトル

加水分解物から高級アルコールを除いたものに石油エーテルを加え、3回、脂肪酸メチルエステルを抽出し、水洗、脱水、濃縮してからガスクロマト分析を行なった。その結果パルミチン酸、ステアリン酸、ベヘニンを含むことを認めた。

脂肪酸メチルエステルを除いた希メタノール性水層を濃縮し、薄層クロマトグラフィーによりグルコースであることを認めた。

以上D区分の主成分は $mp 225 \sim 227$ °C の結晶として得られる高級Tルコール、糖および脂肪酸からなる複合脂質である。

要 約

タマネギ油脂のアセトン不溶部の脂質成分を 調べた。

- (1) アセトン不溶脂質は試料油の14.7%である。
- (2) との脂質中には高級炭化水素、高級アルコールが多量に含まれ、このほか糖脂質、リン脂質、ステリンなどが含まれている。
- (3) 糖脂質は高級脂肪酸、アルコール、グルコースまたはガラクトースからなる複合脂質である。
- (4) リン脂質はホスファチジルエタノールアミン、ホスファチジルコリンが含まれず、その分解物または誘導体と考えられる。

参考文献

- 1) 北村ら;食,12,26 (1964)
- 2) 北村 ; 本誌第10集 (1966)
- 3) 中村 ; 農化, 24, 1 (1950)
- 4) 波多野ら;光電比色法 56 (1948) 南江堂
- 5) C. C. Sweeley et al; J. Am. Chem. Soc.,85, 2497 (1963)