

[1]

氏 名(本籍) 早川 順子(愛知県)
学 位 博士(学術)
学 位 記 号 番 号 博乙第20号
学位授与年月日 平成12年3月8日
学位授与の要件 学位規則第5条第2項該当
論 文 題 目 **食品着色料の分析法に関する研究
—主として天然着色料について—**

論文審査委員

(主査) 教授 谷村 顕雄
教授 岡村 浩
教授 鈴江 緑衣郎
北里大学 教授 木下 俊夫

食品衛生法の改定により、天然着色料が食品に使用することが可能となり、現在100種以上の天然色素が食品の着色に使用されている。しかし、天然色素は原材料、産地、精製法などにより種々の不純物が含まれており、画一的な分析法を適用することはできない。

本研究ではTLC、HPLC、MSなどの方法の組合せにより、クチナシ色素、コチニール色素、ラック色素、ウコン、水溶性および油溶性アナトールの同時分析法を開発した。

また、正倉院御物の紫紅(ステイックラック)を分析する機会に恵まれ、これを上記の方法で分析した結果、ラッカイン酸A、B、C、Eを確認した。