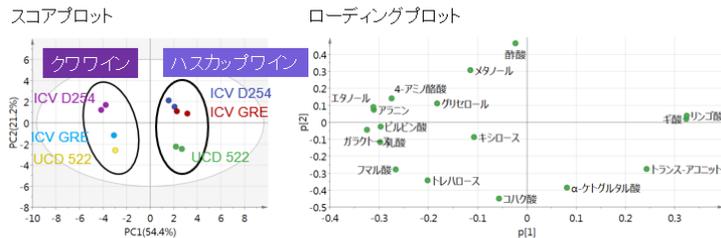


平成28年度研究結果

- ・ 桑果実酒の醸造過程のNMRメタボロームによる検討
- ・ 1-DNJを中心としたクワ葉有用成分のNMRメタボローム解析

結果・考察: クワとハスカップワインの主成分解析



スコアプロット
第一主成分軸方向 クワワインとハスカップワインで分離

ローディングプロット
クワワイン ⇒ピルビン酸・乳酸等を多く含有
ハスカップワイン ⇒ギ酸・リンゴ酸等を多く含有

・ クワ及びハスカップ果実を原料とするワインの醸造条件検討のためのNMRメタボローム解析の利用に関する基礎検討を行った。

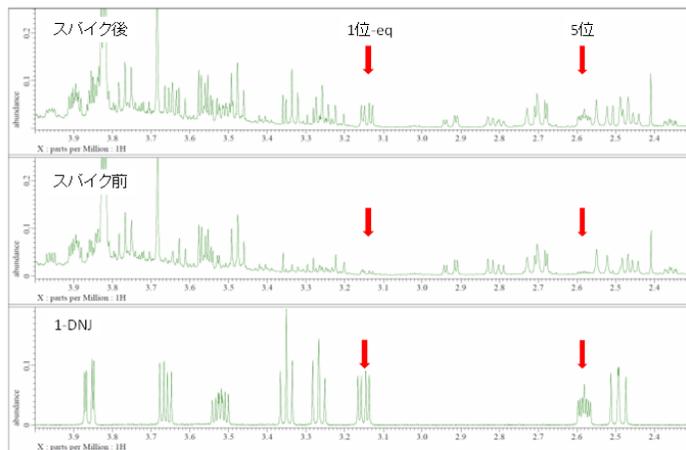
・ クワとハスカップワインの主成分解析により、両者の特徴づける齊保栄茂の比較を行った。

・ クワワインについて主成分解析により、醸造に使用した酵母による成分の比較を行った。

→フルーツワインのNMRメタボローム解析は、発酵条件の検討に有用な情報を与える。

・ てだ桑茶のNMRメタボローム解析を行った。

スパイク法によるてだ茶抽出物中の 1-DNJの同定



※平成28年度 北海道大学 大学院先端生命科学科研究院 相沢智康