

6-ジンゲロール分析のご案内

弊財団では、6-ジンゲロールの分析を行っております。また、6-ショウガオール、8-ジンゲロール及び10-ジンゲロールにつきましても、ご相談に応じます。

ショウガや原料中に含まれている6-ジンゲロールの量を測定したい、最終製品中の含量を確認したい、ショウガの辛味成分で測定できるものは全て測定したい、などのご要望のお客様は是非ともご利用ください。

対象品	ショウガそのもの、ショウガ加工食品等
検体必要量	液体：20 mL以上、ショウガそのもの：20 g以上（試験部位をご指定ください）、粉末状のもの：10 g以上
分析方法	高速液体クロマトグラフ法
定量下限	0.5 mg/100g

また、ポリフェノールを総量として評価する「ポリフェノール」の他、弊財団では数多くの植物由来機能性成分の分析や機能性評価のための試験を受託しております、お問合せください。

ジンゲロールとは

6-ジンゲロールはショウガに含まれる辛味成分として知られています。ショウガは根茎部分を生姜（しょうきょう）、乾燥根茎を乾姜（かんきょう）と呼ばれ、古くから漢方薬として使用されてきました。6-ジンゲロールの生理作用として血行促進作用、冷え症改善作用、殺菌作用、食欲増進作用、解熱作用などが知られています。最近では冷え症改善作用に着目し、数多くの商品が販売されています。

また、ジンゲロールの類縁物質としてショウガオールが知られていますが、これも辛味成分です。一般的にショウガ中には、ジンゲロールの1/10以下の量しか存在しませんが、加熱することにより、ジンゲロールからショウガオールへの変換が起こると報告されています。

JFRL-ニュース 3-21 「植物の辛味成分」（2010年10月）もご参考にしてください。