

ポリフェノール分析のご案内

ポリフェノールは芳香環に複数の水酸基（フェノール性水酸基）が直結した構造を持つ植物由来成分の総称です。

植物にはそれぞれ多種多様のポリフェノールが含まれていますが、これらをすべて個別に分析すると非常に高コストとなり、また時間もかかってしまいます（標準品が市販されていないために分析不可とさせていただきます）。

そこで、ポリフェノールを総量として簡便に定量する方法をご紹介します。

分析方法

弊社では FOLIN-CIOCALTEU 法、FOLIN-DENIS 法、酒石酸鉄比色法によりポリフェノールを分析しております。また、お客様がお持ちの分析法にも対応可能でございます（一部変更させていただく場合もございます）。

まずはお気軽にお問い合わせください。

項目名	分析法	注釈
カカオポリフェノール*1	-	全国チョコレート業公正取引協議会「チョコレート類のカカオポリフェノールに係る表示基準」別紙「カカオポリフェノール測定法」。
ポリフェノール*2	FOLIN-CIOCALTEU 法 FOLIN-DENIS 法 酒石酸鉄比色法	依頼者指定の方法によった。ただし〇〇換算値。*3

*1 カカオポリフェノールはチョコレート、ココア及び調製ココアを対象としています。その他のポリフェノールを含む植物成分が含まれる検体には、「依頼者指定の方法によった。」の注釈を追記させていただきます

*2 検体の原料を確認させていただきます。方法のご指定がない場合には、FOLIN-CIOCALTEU 法をお勧めしております。原則(+)-カテキン換算となりますが、没食子酸等への変更も可能です。ビタミン C を含む検体については、FOLIN-CIOCALTEU 法を適用いたします。総アスコルビン酸も併せてご依頼いただき、その結果を FOLIN-CIOCALTEU 法におけるポリフェノール量に換算して差し引くことにより評価いたします。

*3 〇〇には標準品名が入ります。

検体必要量	液体 60 g 以上、粉末状 20 g 以上 (検体が少量の場合はご相談ください。)
定量下限	0.01 g/100g