

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こともございます）。

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

弊財団では 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、ココア及び調整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