

ガラクトツロン酸（加水分解後）及びペクチン

ペクチンとは、ガラクトツロン酸がいくつも連なった糖のことです。この結合を加水分解で切ってしまうことで、「検体中に遊離で存在するガラクトツロン酸＋多糖由来の構成糖の総和」を知ることができます。

ガラクトツロン酸（加水分解後）を測定することで、ペクチン量を推定します。ただし、ペクチンへの換算値はご報告しません。

ガラクトツロン酸（加水分解後）の適用検体

食品全般

ペクチンとは

ペクチンは野菜や果物などに含まれる食物繊維のひとつであり、主にガラクトツロン酸（単糖）がたくさん繋がった構造を持ちます。糖と酸が共存すると、ゲル化します。この性質を使ってジャム等が製造されています。

ペクチンの分析方法

熱水に抽出されるペクチンを可溶性ペクチン、希塩酸に抽出されるペクチンを不溶性ペクチンと定義し、それぞれを m-ヒドロキシジフェニル法（比色法）で測定します。可溶性ペクチン、不溶性ペクチンの個別値と、その合計値（全ペクチン）をご報告します。

ペクチンの分析方法の問題点

ペクチンそのものを直接測定できる分析方法ではないため、検体中の他の成分の影響を受ける可能性があります。そのため、適用検体を設定し、それ以外の検体に対しては、「ガラクトツロン酸（加水分解後）」を代替項目としてご紹介しています。

ペクチンの適用検体

果実類及び野菜類の生もの、あるいはそれらの果汁、ジュース、ジャム類に限る。