

참깨의 Lignan成分에 關한 研究

제 1 보. 참깨中 Lignan成分의 分離 및 確認

作物試驗場 李正日, 柳守魯

서울大學校 天然物科學研究所 姜三植

Studies On the Lignan Components of Sesame Seed

I. Isolation and Identification of Lignans in Sesame Seed.

Crop Experiment Station J. I. Lee, S. N. Ryu

Natural Products Research Institute

Seoul National University S. S. Kang

< 實驗目的 >

참깨에 있는 特殊成分인 lignan成分의 標準物質을 分離 및 確認하여
良質 高抗酸化 遺傳資源을 探索하고자 本 實驗을 實施하였다.

< 材料 및 方法 >

1. 試藥 및 器機

- ① Chromatography 용매 ② n-Hexane : EtOAc = 9:1
 - ④ n-Hexane : EtOAc = 8:2
 - ⑤ n-Hexane : EtOAc = 3:1
 - ⑥ CHCl₃ : EtOAc = 9:1
 - ⑦ CHCl₃ : MeOH = 10
 - ⑧ Benzene-ether-MeOH = 16:4:1
- ⑨ Silica gel : Merck Co(Art 7734, Art 7729)제를 사용
Thin layer chromatography는 precoated plate Kiesel 60F 254 (Merck Art, 5715)를 사용하였고 발색은 254nm UV lamp에서의 형광 또는 10% H₂SO₄ 분무한 후 가열하여 발색하였다.
- ⑩ 器機 : mp, UV, IR, NMR, Mass-spectra를 사용

2. 참기름의 추출 및 분획

작물시험장에서 재배한 참깨 3kg를 1.5kg(볶지 않은 기름)에서는 Fig 1과
같이 MeOH 5ℓ로 3회 냉침하고 농축하여 sample I (A)이라 하였고 1.5kg(볶은
기름)을 ether 5ℓ로 3회 추출하여 농축하여 sample II (B)라 하였다.

〈結果 및 考察〉

1. 볶은 기름과 볶지 않은 기름의 TLC분획이 동일하였다.
2. 극성이 낮은 상태인 n-hexane : EtOAc = 9:1에서도 분리가 잘 되었다.
3. Ether 추출 및 분획보다 MeOH추출 및 분획이 용이하였다.
4. 참깨의 주요 Lingnan 성분인 sesamin, sesamolin의 표준물질을 동정하였다.
5. TLC(n-hexane : EtOAc = 9:1)에서 Rf값이 sesamol 0.35, sesamin 0.47, sesamolin 0.55 이었다.

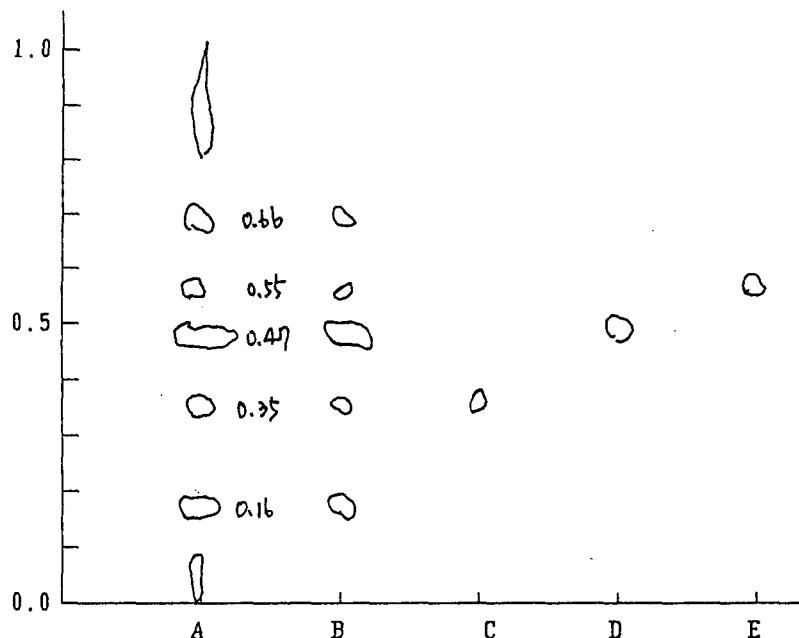


Fig 1. TLC Chromatogram of the methanol extract (A) and unsaponifiable fraction(B) on silica-gel plate with chloroform/ethyl ether (9:1, V/V) as mobile phase (c) sesamol, (D) sesamin, (E) sesamolin