食品衛生基準科学研究費補助金(食品安全科学研究事業) 既存添加物の品質確保に資する分析法開発のための研究

(23KA1012)

令和6年度研究分担報告書 既存添加物の成分組成に関する研究 既存添加物スピルリナ色素の定量評価の基礎検討 研究分担者 井之上浩一 立命館大学薬学部 臨床分析化学研究室 教授

研究要旨 スピルリナ色素は、第10版食品添加物公定書においてスピルリナ(Arthrospira platensis(Spirulina platensis))の全藻から得られた、フィコシアニンを主成分とするものと定義されている。フィコシアニンは青色の発色団を分子内に有するタンパク質で、食用色素として用いられる他、その抗酸化活性や神経保護作用からスーパーフードとしても近年着目されており、今後適切な成分規格を策定していく必要があると考えられる。公定書には確認試験として、定性手法が定められている。本年度の研究において、まず本確認試験によりスピルリナ色素を定性可能か、市販の青色素製品(スピルリナ色素2製品、クチナシ青色素製品及びバタフライピー色素製品)を比較対照として確認した。確認試験では蛍光あるいは試液を添加した際の発色を確認するが、2試験においてスピルリナ含有試料のみが反応を示した。一方で、定量手法は定められていないため、続いて高速液体クロマトグラフィーによる分析を試みた。検討にあたり、一般的な逆相オクタデシルシリルカラムと、細孔径の大きいカラムを比較した。

研究協力者 高山卓大 立命館大学薬学部 助教

A. 研究目的

スピルリナ色素(Spirulina color)は,第 10 版食品添加物公定書(以降、公定書)において「本品は,スピルリナ(Arthrospira platensis(Spirulina platensis))の全薬から得られた,フィコシアニン(以降, PYC)を主成分とするものである.デキストリン又は乳糖を含むことがある.」と定義されている¹). PYC は青色の発色団を分子内に有するタンパク質(分子量 30 kDa)で,発色団は分子量 600 Da 程度の低分子フィコシアノビリンである²). スピルリナ色素は食用色素として用いられる他,近年,PYC が抗酸化作用,神経保護作用さらには抗がん作用を有することが報告され³,4),スピルリナ色素を含有する製品がスーパーフードとしても商業的に注目されている.公定書にはスピルリナ色素の確認試験とし

て、定性試験法に規格が存在する.一方で、その含有量評価は色価測定に留まっており、より 正確な定量評価法が求められる.

そこで本研究課題では、汎用される定性及び 定量分析可能な理化学機器である高速液体ク ロマトグラフィー(HPLC)に基づくスピルリナ 色素の定性および定量法の開発を目指した. 定 量の対象物質としては、スピルリナ色素の主成 分は PYC とした. 令和 5 年度の検討において, 既存の確認試験において、4種(スピルリナ色素 2種、クチナシ青色素及びバタフライピー色素 (チョウマメ色素))の市販青色素製品を識別可 能であるが、定量的評価への適用は困難と考え られた. そこで、全長 PYC の検出が可能となる か検討する目的で, バイオカラムを用いた HPLC 法を検討した. その結果, スピルリナ色 素製品 2 種において検出波長 620 nm (PYC の極 大吸収領域)で選択的に検出されるピークが複 数本観測された. 今年度の検討としては、PYC

含有製剤の1残基タンパク質消化断片において 発色団フィコシアノビリンの定性分析を,LC-四重極飛行時間型質量分析計(QTof/MS)を用い て実施した.これにより,定量の対象としてい るタンパク質が PYC 由来であることを検証し た.

B. 研究方法

B-1) 試料及び試薬

青色素 4 製品,スピルリナ色素 2 製品(製品 1=A 及び製品 2=B),クチナシ青色素 1 製品(C) 及びバタフライピー色素 1 製品(D))は、それぞれ市場より購入したものを用いた。なおバタフライピー色素は、チョウマメ抽出液の濃縮物であり、アントシアニンを主成分とする.

アセトニトリル(HPLC用), メタノール(HPLC用), ギ酸(LC/MS用, 約99%), 1 mol/L 塩酸(容量分析用)及び水酸化カリウム(試薬特級)は富士フイルム和光純薬社製のものを用いた.

Leucine Aminopeptidase (microsomal from porcine kidney), Prolidase from porcine kidney 及び Pepsin from porcine gastric mucosa lyophilized powder (≧ 3,200 units/mg protein)は Sigma Aldrich 社製のものを用いた. Pronase E (Activity ≧4000 U/mg)は MedChemExpress 社製のものを用いた. Thymol は東京化成工業社製のものを用いた. りん酸ニ 水素カリウム(試薬特級)及びりん酸水素ニカリウム(試薬特級)はナカライテクス社製のものを用いた. 本研究に用いた超純水は、全て Milli-Q EQ7000 system (Merck 社製)にて精製したものを用いた.

B-2) 装置

電子天秤:メトラー製 METTLER ML303/52 遠心分離機:日立工機社製 Himac CF15RN HPLC 装置:

Waters 社製 ACQUITY UPLC H-Class plus ポンプ: Quaternary Solvent Manager オートサンプラー: Sample Manager FTN-H フォトダイオードアレイ検出器:PDA eλ

Detecter

QTof/MS 装置:

Waters 社製 Xevo G2XS

イオン化条件:エレクトロスプレーイオン化

ポジティブモード

測定モード: MSE モード

B-3) 酵素消化法

酵素分解に用いる試薬の調製

Pepsine: 超純水にて希釈した 20 mmol/L 塩酸を用いて 900 U/mL になるよう溶解した.

Thymol: 超純水にて希釈した 20 mmol/L 塩酸に 2 mg/mL になるよう溶解した.

Pronase E: 10 U/mL に 10 mmol/L リン酸緩衝溶液(pH 7.4)で溶解した.

Leucine Aminopeptidase: 超純水にて調製した 10 mmol/L リン酸緩衝溶液(pH 7.4)を用いて 20 U/mL になるよう溶解した.

Prolidase: 超純水にて調製した 10 mmol/L リン酸緩衝溶液(pH 7.4)を用いて 200 U/mL になるよう溶解した.

酵素消化条件

本条件は既報を参考にして設定した 5). 40 mg/mL に調製した各色素製剤の 5 μL に対して 10 μL の Pepsine 及び 10 μL の Thymol を添加し 37℃で3時間反応させた. その後, 20 µLの10 mmol/L リン酸緩衝溶液(pH 7.4), 10 μL の 260 mmol/L 水酸化カリウム溶液及び 10 μL の Pronase E を添加し、37℃で3時間反応させた. 終了後, Leucine Aminopeptidase 及び Prolidase を それぞれ 10 µL 加え, 37℃で 24 時間反応させ た. 最終溶液に対して 15 µL の超純水を加え, 合計で 100 μL の溶液とした. この溶液の 10 μL を分注し, 40 μL のメタノールを加え, LC-MS 測定に適切となる様に除タンパク質を行った (遠心分離:3000×g, 4℃, 5 min). 得られた上 清の 40 μL と超純水の 40 μL を攪拌し、測定溶 液(色素製剤として 200 μg/mL)とした.

B-4) HPLC 分離分析

粉末の対象試料は超純水により溶解し、400 μ g/mL までアセトニトリル/超純水(10/90, V/V) にて希釈した。移動相には、A 液: 0.1 vol% ギ酸 水溶液/B 液: 0.1 vol% ギ酸アセトニトリルを使用し、以下に示すグラジエント条件にて、18.5 分の分析を行った。

カラム: Accura Triart Bio C18(2.1×100 mm, 1.9 μm, YMC 社製)

カラム温度:40℃

流速: 0.4 mL/min

グラジエント条件 B% (min): 10(0)-10(0.5)-

80(15)-98(15.1)-98(16)-10(16.1)-10(18.5)

検出波長: 620 nm 注入量: 5 μL

C. 結果及び考察

C-1) 酵素消化法による各色素製剤の結果

国内で市販される青色素製品(A~D)を用い, 期待される酵素消化断片がスピルリナ色素含 有2製品(A, B)のみで検出されるか検討した. 分析対象とする PYC の構造を図1に示した. 図 2-(a)~(d)には検出波長域 200-800 nm でのクロ マトグラムの結果を示した. いずれのクロマト グラムにおいてもいくつかのピークが認めら れた. 特にスピルリナ色素含有2製品では, 0.95 分及び 1.25 分に共通してピークが認められた. 分析モードが逆相系であることを考慮すると, これらは高極性な物質でありタンパク質の消 化断片であると考えられる. また, 8.68 分及び 8.93 分に全製品共通のピークが認められている が,これらは消化に用いた酵素のチモール由来 のピークである. 図 3-(a)~(d)には検出波長 620 nm でのクロマトグラムの結果を示した. (a)ス ピルリナ色素, (c) クチナシ青色素, (d) バタフ ライピー色素の製品に明瞭なピークが観察さ れた. 特に(a)スピルリナ色素に関しては 6.26 分 に大きなピークが検出されていたため、このピ ークの同定を試みた. 図 4-(a)及び(b)には MS ク ロマトグラム(トータルイオンクロマトグラム) 及び 6.26 分のピークの MS スペクトルを示し た. 基準ピークとして m/z 353.6497 が、関連ピ ークとして m/z 706.2921 が検出された. 前者は m/z 706.2921 の 2 価イオンであると考えられる. 既報によると,フィコシアノビリンの構造は図 5-(a)とされている. 仮にこの構造でプロトン化 されたイオンの精密質量を算出すると m/z 708.3066となり、検出された値は2.0145分小さ いことになる. これは水素2原子分の質量に相 当するため、今回検出されたイオンはフィコシ アノビリンの前駆物質であるジヒドロビリベ ルジンである可能性が高い(図 5-(b)). ジヒドロ ビルベルジンが酵素的に還元されるとフィコ シアノビリンになると知られ両者とも青色を 示すため, スピルリナ色素に含まれている可能 性はある.一方で、酵素消化の過程で変化して いる可能性も否定はできないため、この構造が 正確にジヒドロビルベルジンであることは、よ り定性性能が高い機器分析で確認していく必 要がある. また, 断片の標準品が入手不可能で あるため, 酵素消化の効率は理論的に算出する ことは困難であること、さらにスピルリナパウ ダーからは、目的の断片が検出されなかったこ とから感度の面で限界があり、定量的な評価方 法としては不向きである. 従って, 構造が明確 になった後、その断片を含む全長タンパク質と して定量法を設定することが望ましい. 今後, 定性的評価と定量法の確立を並行して実施し ていく予定である.

D. 結論

本研究では、市販の青色素製品を検討対象とし、スピルリナ色素に含まれる色素タンパク質が PYC であることを確認する目的で酵素消化を実施した。その結果、市販のスピルリナ色素には、LC分析において検出波長 620 nm で特徴的なピークが観察され、ESI pos.モードで m/z 706.2921 のイオンを与えた。フィコシアノビリンが発色団だと仮定して、そのプロトン付加した精密質量は理論上 m/z 708.3066 となるため、PYC とは異なる形態(例えばジヒドロビリベルジン)で存在している可能性が示唆された。今後は下記の方針で研究を進めていく予定である。

なし

- ・タンパク質直接分析法の更なる検討 (分離分析条件と定量ピークの選定)
- ・酵素消化断片の構造決定(X線構造解析法や核磁気共鳴法を予定)

以上を検討していくことで,正確かつ信頼性 のあるスピルリナ色素の分離分析法が構築で きると考える.

E. 参考文献

- 1) 第9版食品添加物公定書,厚生労働省(2017).
- 2) Schram BL, Kroes HH. Structure of phycocyanobilin. *Eur J Biochem.*, 1971; 30: 581-594.
- 3) Ashaolu TJ, Samborska K, Lee CC, Tomas M, Capanoglu E, Tarhan Ö, Taze B, Jafari SM. Phycocyanin, a super functional ingredient from algae; properties, purification characterization, and applications. Int J Biol Macromol., 2021; 193: 2320-2331.
- 4) Park WS, Kim HJ, Li M, Lim DH, Kim J, Kwak SS, Kang CM, Ferruzzi MG, Ahn MJ. Two Classes of Pigments, Carotenoids and C-Phycocyanin, in Spirulina Powder and Their Antioxidant Activities. Molecules, 2018; 23: 2065.
- 5) Zhang G, Huang G, Xiao L, Mitchell AE. Determination of advanced glycation endproducts by LC-MS/MS in raw and roasted almonds (*Prunus dulcis*). J Agric Food Chem., 2011; 59: 12037-46.

F. 研究業績

- 1. 学会発表等なし
- 2-1. 論文発表等なし
- 2-2. 総説

なし

2-3. 単行本

G. 知的財産権の出願. 登録状況 なし

フィコシアニン: αβ

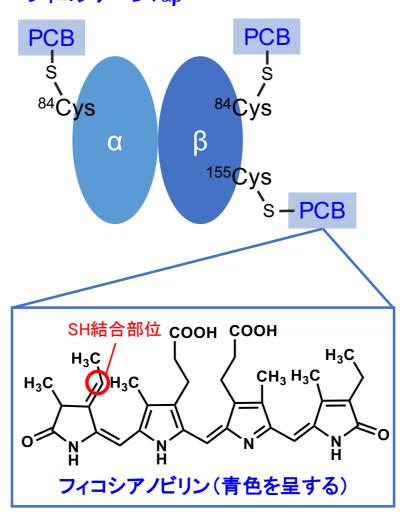
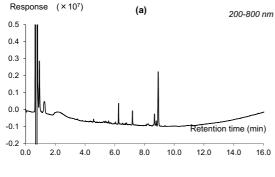
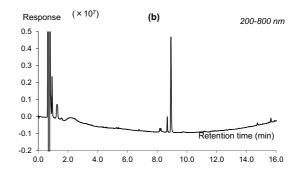
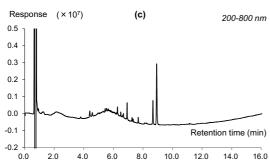


図 1. 分析対象物質 PYC の構造







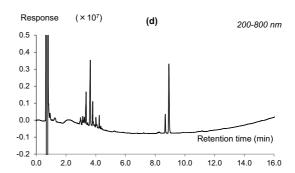


図 2. 酵素消化後の断片のクロマトグラム(200-800 nm)

- (a)スピルリナ色素 1, A
- (b)スピルリナ色素 2, B
- (c) クチナシ青色素, C
- (d)バタフライピー色素, D

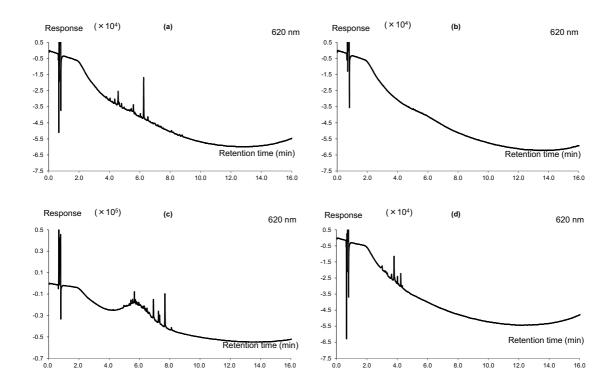


図 3. 酵素消化後の断片のクロマトグラム(620 nm)

- (a)スピルリナ色素 1, A
- (b)スピルリナ色素 2, B
- (c) クチナシ青色素, C
- (d)バタフライピー色素, D

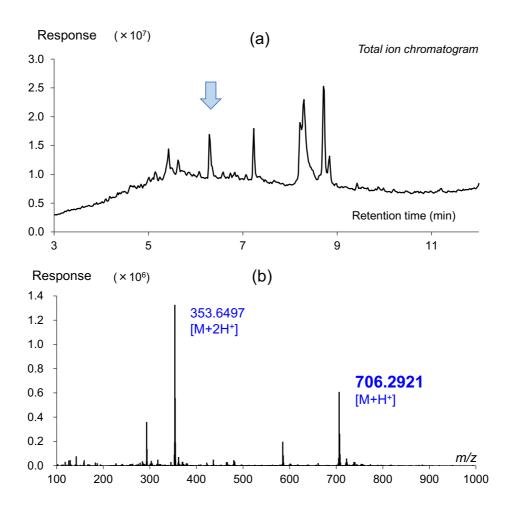


図 4. スピルリナ色素 LC-MS の測定結果

- (a) LC-MS のクロマトグラム
- (b) 6.29 分の MS スペクトル

(a)
$$O$$
NH
OH
HOOC
HOOC
NH
NH
NH

図 5. スピルリナ色素の発色団の構造

- (a) ジヒドロビリベルジン
- (b) フィコシアノビリン