

標 題 : Preparation of Antimicrobial Compounds by Hydrolysis of
Oleuropein from Green Olives
緑色のオリーブ果実由来オレウロペインの加水分解による抗菌化合物の調製

著 者 : W. M. Walter, JR., et al. (米国 ノースカロライナ大学
米国農務省 農業研究部 食品発酵研究室)

掲 載 誌 : Appl. Microbiol. 26: 773-776 (1973)

要 旨 :

強く苦いグルコシドのオレウロペインを緑色のオリーブ果実から分離した。
オレウロペインからさらなる検査に十分な量で得られた加水分解物は：
(i) オレウロペインの酸加水分解で調整された β -3,4-ジヒドロキシフェニルエチルアルコール；(ii) オレウロペインのメタノリシス、中間のアセタールの分離、その後の酸加水分解で得られたエレノール酸；および(iii)親グルコシドに対する β -グルコシダーゼの作用で作られたオレウロペインアグリコンであった。
分離した化合物の質量スペクトル確認および紫外吸収を得た。
オレウロペインおよびそのアグリコンは苦み検出で同様な閾値であったが、エレノール酸および β -3,4-ジヒドロキシフェニルエチルアルコールは苦くないと判断された。
