

研究・調査報告書

報告書番号	担当
588	独立行政法人酒類総合研究所
題名 (原題/訳)	
Levels of histamine and other biogenic amines in high-quality red wines 高品質赤ワインにおけるヒスタミン及び他の生体アミン類の濃度	
執筆者	
KONAKOVSKY V., JARISCH R., HEMMER W., FOCKE M., HOFFMANN-SOMMERGRUBER K., SCHMID R., SCHEINER O., MOSER P.	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
Food Addit Contam Vol.28 No.4 Page.408-416 (2011)	
キーワード	
高品質赤ワイン、ヒスタミン、生体アミン類	
<p>要 旨</p> <p>ワイン中の生体アミンはワインの官能的品質を損ね、感受性が高いヒトにおいては健康に影響を及ぼす。本研究では、7つの異なる栽培品種から作られた 100 の選ばれた高品質赤ワインにおいて、ダンシルクロライドで誘導体化後、HPLC でヒスタミン及び他の生体アミン類の濃度を測定した。ワイン間でアミン濃度は異なっており、最も多いアミンはプトレシン(中央値 19.4mg/L、範囲 2.9-122)、ヒスタミン(同 7.2mg/L、0.5-26.9)、チラミン(同 73.5mg/L、1.1-10.7)であり、これよりも低濃度であるがイソアミルアミン(同 0.25mg/L)、フェニルエチルアミン(同 0.16mg/L)、カダベリン(同 0.58mg/L)、スペルミジン(同 1.8mg/L)、トリプタミン(同 0.06mg/L)が見いだされた。イソアミルアミンとフェネチルアミン、ヒスタミンとプトレシンとチラミンの間に正相関が見いだされた。トリプタミンとカダベリンが有意に多かった Pinot noir と St. Laurent 以外、すべてのワイン栽培品種でアミン濃度は同程度であった。以上より、ヒスタミンなどのアミン濃度はブドウ栽培品種には関係なく、高級赤ワインに多いことがわかった。EU ではヒスタミン濃度の閾値を 10mg/L としているが、分析した市販ワインの 34%がそれを超えていた。</p>	