

## 새우의 Carotenoid成分에 關한 考察

李 仁 吉

서울保健專門大學

### Studies the Carotenoids in the Viscera of the Brine Schrimp (*Penaeus Orientalis Kishinouye*)

In Kil Lee

*Seoul Health Junior College*

#### ABSTRACT

The studies on the carotenoids in the viscera the brine shrimp(*Penaeus Orientalis Kishinouye*) have been carried out. The brine shrimps were caught around the western coastal area of Korea from Aug. to Oct.

The individual carotenoids in the acetone extracts were separated and purified by the silica gel TLC. Two isolated carotenoids were investigated and identified by epoxide test, partition test, alkaline hydrolysis, reduction with sodium borohydride and visible absorption spectrophotometry.

As the results of the series of experiments, esterified Astaxanthin was discovered as one of main pigments of *Penaeus Orientalis Kishinouye*.

#### I. 緒 論

黃色 또는 赤色色素인 Carotenoids는 動植物에 널리 分布되고 있어, 일찌기 Karrer<sup>9)</sup>, Kuhn<sup>14)</sup>, Zechmeister<sup>11,13)</sup> 等의 實驗으로 이들 의 構造가 밝혀졌으며, Karrer<sup>9)</sup> 等은  $\beta$ -carotene을 合成하였다.

1960年 以後 TLC, Vis, UV, IR, Mass, 高分解能NMR 및 GC等의 分析法의 發展으로 Carotenoids의 構造가 解明 및 修正되었다.

最近 甲殼類 및 invertebrates에서 carbonyl, hydroxyl 基를 갖는 Carotenoids의 研究가 活發하다. Fox<sup>6)</sup>는 말미잘類인 Meridium의 卵과 内臟에서 高級脂肪酸의 Astaxanthin ester, Zeaxanthin ester를 分離・同定했고, Gilchrist는 Chirocephalus diaphanus에서 Astaxanthin ester를, Branchipus stagnalis 와 Branchinecta packardi에서 Astacene을, Tanymastix lacumae에서 Astacene과 Astaxanthin ester를 分離・同定했다. 또한 Astaxanthin ester과 Astacene은 Artemia sali-

na (brine shrimp)에서는 없고, Artemia salina에게 純粹한  $\beta$ -carotene을 주어 Echinenon이 中間物質이 되여 Canthaxanthin 이 最終物質로 되는 生體內 合成機作을 C-14을 利用해서 紋明했다.<sup>4)</sup> Labidocera acutifrons에서 As-taxanthin을 包含한 青色 carotenoprotein을 分離·精製한 報告<sup>12)</sup>가 있으며 Lee<sup>10)</sup>, Ahn<sup>11)</sup>은 目類에서 몇 가지 Carotenoids를 分離·同定했으나, 本研究의 主題인 Penaeus orientalis Kishinouye는 報告된 사실이 없다.

本研究에서는 새우 内臟中 赤色部分에 含有된 Carotenoids에서 Astaxanthin ester를 確認하여 報告하는 바이다.

## II. 材料 및 方法

### 1. 材料 및 試藥

實驗材料인 새우 (Penaeus Orientalis Kishinouye)는 西海岸에서 8~10月 사이에 잡히는 것을 韓國冷藏에서 購入해서 冷凍器에서 24時間 烏려서 使用했고, 試藥은 E. Merck 製 Kieselgel nach stahl ( $\text{SiO}_2$  G)와 日本 cica 製 벤젠, *n*-헥산, 에탄올, 에테르, 아세톤, 메탄올, 초산, 에탄올을 使用했고, 測定器機는 Varian Techtron 635 Spectrophotometer를 利用해서 visible spectrum을 얻었고, Fischer Scientific Rotary Evaporator로 減壓蒸溜하였다.

分離는 冷凍狀態에서 새우 内臟을 分離後 綠色部位를 除外한 赤色部位만을 아세톤으로 暗所에서 溶出시켰다(24時間以上).

아세톤 混濁液을 Büchner funnel로 濾過後 減壓蒸溜하여 얻어진 黑赤色 液體를 小量의 *n*-헥산에 녹여 使用했다. TLC板은 유리판( $20 \times 20\text{ cm}$ )에 silica gel을 蒸溜水로 간후 applicator로 0.5 mm 두께로 입힌 후 drying oven에서 105°C로 30分間 活性化시킨 후 使用했다. 이때 사용한 전개용매는 Table 1과 같다.

Table 1. Chromatographic developing solvents.

Code	Ratio of the solvent (V/V)
Solvent A	<i>n</i> -Hexane (45) : Benzene (45) : MeOH (2)
Solvent B	Acetone (4) : <i>n</i> -Hexane (6)
Solvent A	Benzene (70) : Et-acetate (25) : MeOH (5)

### 2. 化學的 方法

Epoxide test(Karrer<sup>9)</sup>) : 試驗管에서 各色素의 ether溶液 1m/와 진한 鹽酸 0.5m/를 混合後 鹽酸層의 青變與否를 觀察하였다.

알칼리 加水分解: 分離된 Carotenoids溶液들을 마개가 있는 試驗管에 넣고 減壓下에서 溶媒를 蒸發시킨 後 10% KOH-EtOH溶液을 加하고, 暗所에서 12時間 放置한 후 분액갈때 기로 ether抽出하였다. 이때 소금으로 鹽析하여 加水分解된 色素를 ether層으로 完全 移動시킨 後 이를 물로 2回 洗滌하고 無水  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ 로 完全 脫水한 後 濃縮하여 TLC로 再次 展開했다.

分配試驗(Zechmeister<sup>13)</sup>) : 少量의 色素를 마개가 있는 9m/들이 試驗管에 넣고 절소개스로 溶媒를 除去한 後 미리 *n*-헥산으로 鮑和시킨 95% MeOH를 4m/ 넣고 溶解시켰다. 여기에 95% MeOH로 鮑和시킨 *n*-헥산을 4m/ 더 加하여 密封한 後에 上下로 20回 서서히 뒤집어 훈들여서 色素를 두 溶媒사이에 分配시킨 다음 上下 2層을 各 溶媒의 最大吸收波長에서 分配比를 計算했다.

還元: 分離한 色素를 에탄올溶液에서  $\text{NaBH}_4$ 와 1時間 反應시킨 後, 이를 少量의 물과 함께 分액갈때기에 去기고 ether로 抽出했다. 이때 소금물로 鹽析시켜, 色素가 包含된 ether層을 물로 洗滌하고, 이 ether層을 無水  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ 로 脫水後 減壓濃縮했다.

### III. 結果 및 考察

새우 内臟 抽出液을 溶媒 A로 展開하여 얻은結果는 Table 2와 같았다. Rf 値가 적은 것을 0으로 하고 Rf 値의 增加順으로 番號를 주었다.

Table 2. The results of the pigment extract from the viscera.

No.	Rf	Color
0	0.00	yellowish-brown
1	0.12	pale pink
2	0.40	orange
3	0.55	reddish purple
4	0.68	dark orange
5	0.78	pale yellow

展開된 色素띠를 유리分取器具로 긁어내어, 색소 3, 4, 5는 n-헥산으로, 0, 1, 2는 아세톤으

로 溶出시켰다. 이들의 吸收 spectrum과 epoxide test 結果는 Table 3과 같다.

Table 3. Spectral data of the isolated carotenoids from the viscera.

Pigments	Absorption maxima(nm)		Epoxide test
	EtOH	n-Hexane	
0	666*	605	668
1	666	472*	666 456*
2	479	470	470
3	472	461	461
4	482	471	471
5	460	450-472	450-472

\* main

分離된 모든 色素를 보다 精製하기 為해 溶媒 B로 再展開시켜 Table 4와 같은 결과를 얻었다.

가장 많은 色素로 推定되는 4-2와 4-3 色素에 對한 spectrum과 分配試驗結果는 Table 5와 같다.

Table 4. TLC data of the shrimp pigments separated by solvent B.

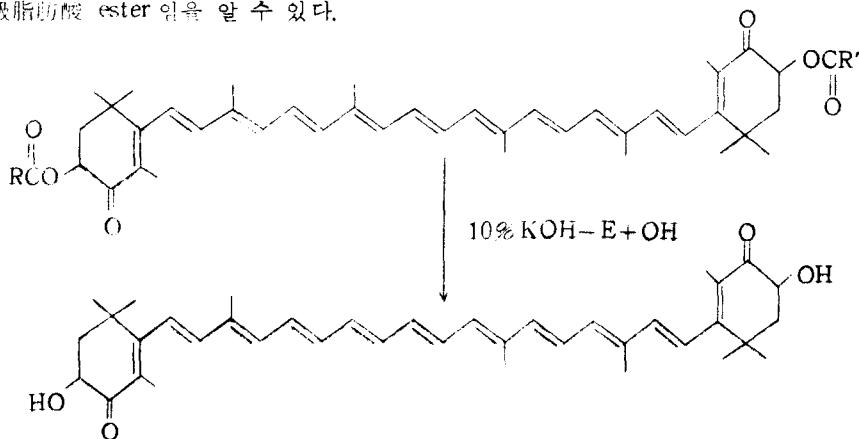
Pigments	Rf	Color	備	考
0	0.00	yellowish brown	不動	
	0.52*	yellow	띠폭 넓음 : 1, 2, 3, 4의 微量色素와 類似	
1	0.00*	yellowish brown	不動	
	0.45	pink	띠폭 넓음 : 0에서는 보이지 않음	
2	0.52	yellow		
	0.00	yellowish brown		
	0.50	yellow		
3	0.56*	orange	0, 1, 3, 4, 5 : 보이지 않음	
	0.00	yellow		
4	0.57	yellow		
	0.60	pale red	매우 적음	
4	0.00	yellow		
	0.55	yellow		
	0.66	dark red	} 分離分明·同形의 진한 赤色	
	0.70	dark red		
5	0.80	yellow	單一色素	

Table 5. Spectral data of the isolated pigments.

Pigments	Absorption maxima(nm)				Partition test n-C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> : 95% MeOH
	CHCl <sub>3</sub>	C <sub>6</sub> H <sub>6</sub>	EtOH	n-C <sub>6</sub> H <sub>14</sub>	
4-2	490	488	482	472	97: 3
4-3	491	458	482	471	98: 2

특히 spectrum 은 Fox<sup>6)</sup>의 Astaxanthin ester 와 매우類似하며 特有의 幅이 넓은 左右對稱인 單一 peak 였다. Table 5의 結果를 통하여 高級脂肪酸 ester임을 알 수 있다.

이 色素들을 10% KOH-EtOH 溶液으로 12時間 加水分解시켜 ether 抽出한 후 물로 洗滌해서 前과 같이 乾燥·減壓濃縮시켰다.



다시 溶媒 C로 TLC 展開하여 각각 2 가지 band 를 얻었는데 Rf 값이 작은 band 를 4-2-A-0 과 4-3-A-0, Rf 값이 큰 band 를 4-2-A-1 과 4-3-A-1로 定하고 溶媒系를 利用하여 Fox<sup>6)</sup>와 Davies<sup>4)</sup>가 報告한 Astaxanthin 的 Rf 値와 比較 검토한 결과 Rf 値가 큰 것들만이 Astaxanthin 이라고 推定할 수 있으므로 이들만을 대상으로 하여 spectrum

과 分配試驗을 하였다 (Table 6, Fig. 1).

이러한 結果로 보면 4-2-A-1 과 4-3-A-1 과 4-3-A-1은 거의 同一物質로 Astaxanthin 이라고 推定할 수 있었다.

다시 이들 두 色素를 還元시켜, 即 Astaxanthin 을 NaBH<sub>4</sub>-EtOH로 還元시킨 4-2-A-1-R 과 4-3-A-1-R (3,4,3', 4'-tetrahydroxy-β-carotene 으로 推定) 은  $\lambda_{\max}$

Table 6. Comparison of the properties of 4-2-A-1 and 4-3-A-1 with Astaxanthin.

Pigments	Absorption maxima (nm)				Partition test n-C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> : 95% MeOH
	CHCl <sub>3</sub>	C <sub>6</sub> H <sub>6</sub>	EtOH	n-C <sub>6</sub> H <sub>14</sub>	
4-2-A-1	490	482	477	470-472	4:96
4-3-A-1	489	482	477	470-471	5:95
Astaxanthin	488 <sup>a)</sup>	—	—	470-475 <sup>b)</sup>	—

a) Fox b) Zagalsky

이 約 24-26 nm에서 青色으로 移動되는데 이 것은 4-hydroxy- $\beta$ -carotene 과 Echinenon 에서는 約 8 nm의 青色移動된 結果와 많은 差를 나타내는데, 이는 3, 3'에 있는 hydroxy group의 영향으로 推定할 수 있겠다.

以上의 結果로 볼 때 4-2-A-1-R과 4-

3-A-1-R은 確實히 同一物質이고, 4-2-A-1과 4-3-A-1도 同一 物質로서, Astaxanthin이라고 할 수 있으므로 4-2와 4-3의 色素는 各其 脂肪酸만 다른 同一系列의 Astaxanthin ester임을 알 수 있다.

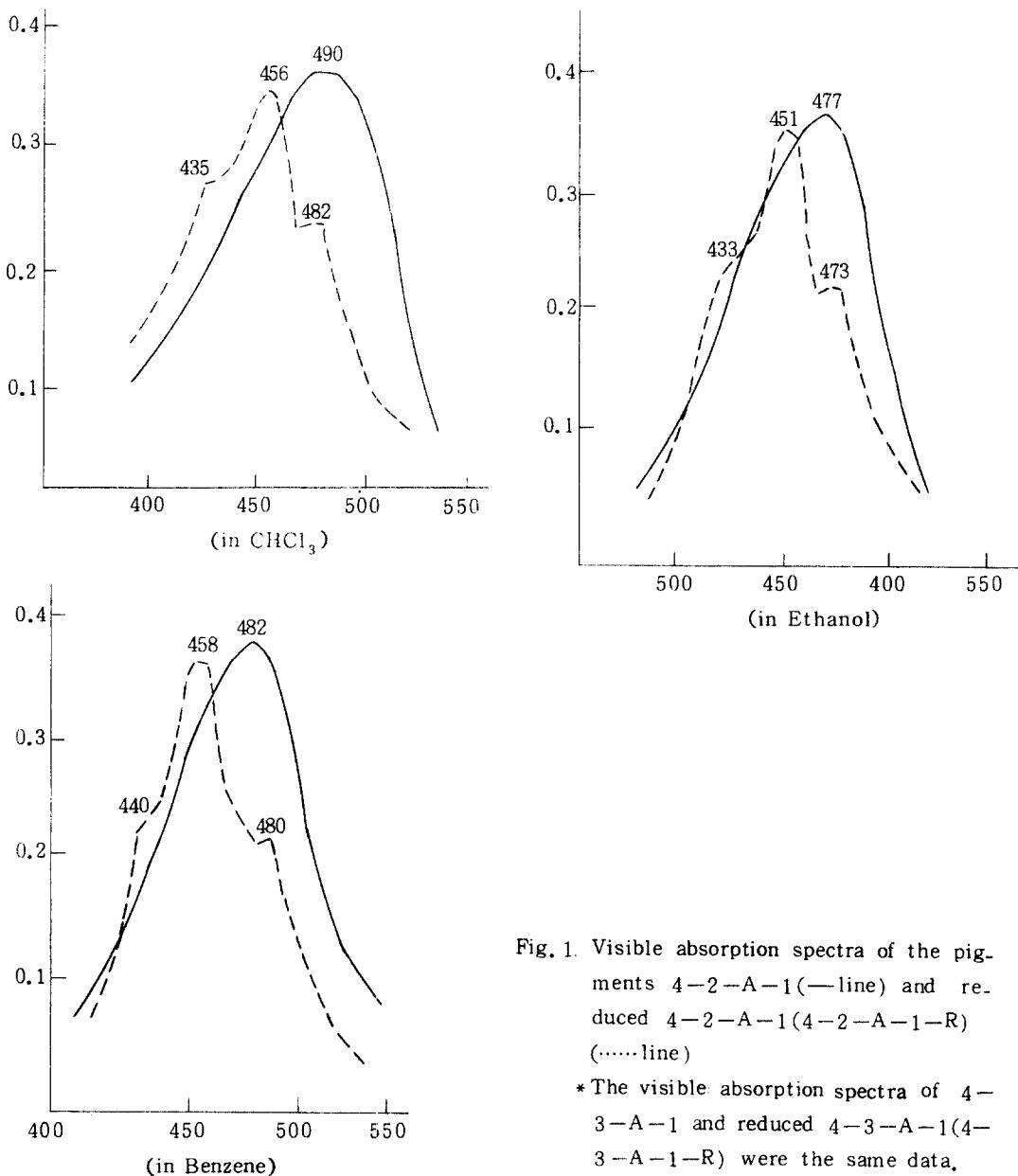


Fig. 1. Visible absorption spectra of the pigments 4-2-A-1 (—line) and reduced 4-2-A-1 (4-2-A-1-R) (.....line)

\* The visible absorption spectra of 4-3-A-1 and reduced 4-3-A-1(4-3-A-1-R) were the same data.

#### IV. 結 論

새우의 内臟을 아세톤으로 抽出한 液을 TLC로 分離・精製한 후 epoxide test, 알칼리 加水分解,  $\text{NaBH}_4$  還元, 分配試驗, Vis・spectrum을 利用하여 色素을 確認하였다.

實驗結果 主 色素는 Astaxanthin ester 이라고 사료되며 적어도 2 가지 以上의 脂肪酸 ester 이 存在한다는 것이 紛明되었다.

#### 參 考 文 獻

- 1) Ahn, S.Y. : J. Korean Agricultural Chemical Society, 17: 4(1974).
- 2) Cheesman, D.F., Lee, W.L. & Zagalsky P.F. : Biol. Rev. 42(1967).
- 3) Choi, K.S. : Studies on the Carotenoids in the *Mytilus edulis* (1975).
- 4) Davies, B.H., Hsu, W.J. & Chichester: Comp. Biochem. Physiol., 33, 601 - 615 (1970).
- 5) Egon Stahl : TLC, 2nd ed., Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, N.Y. (1969).
- 6) Fox, D.L., Crozier, G.H. & Smith, V.E. : Comp. Biochem. Physiol., 22, 177 - 188 (1967).
- 7) Fox, D.L. : ibid. 44, 953 - 962 (1973).
- 8) Hsu, W.J., Chichester, C.O. & Davies, B.H. : ibid. 32, 69 - 79 (1970).
- 9) Karrer, P. & Jucker, E. : Carotenoids, Birkhauser Basle, 1948, Eng. transl. by E.A. Braude Elsevier Amsterdam (1950).
- 10) Lee, T.Y. : Unpublished.
- 11) Petracek, F.J. & Zechmeister, L. : Anal. Chem. 28, 1484 (1956).
- 12) Zagalsky, P.E. & Herring, P.J. : Comp. Biochem. Physiol., 41B, 397 - 415 (1972).
- 13) Zechmeister, L. : Carotenoids, Springer, Berlin (1934).
- 14) Kuhn., Lederer : Ber. 64, 1349 (1931).