

Thesis Title Application of Liquid Chromatography-Mass Spectrometry and Tandem Mass Spectrometry to the Identification of Anthocyanins in Thai Black Rice Cultivars

Author Mr. Kitsada Pitija

Degree Master of science (Chemistry)

Thesis Advisor Assoc. Prof. Dr. Sugunya Wongpornchai

ABSTRACT

The identification of compounds in a group of anthocyanins, which were accumulated in leaves and seed of the black rice cultivar Kumdoisakhet and BGMSN 11, was performed by the use of high performance liquid chromatography (HPLC) having photodiode array as detector together with those techniques employing HPLC combined with an electrospray ionization mass spectrometry (ESI-MS) and a tandem mass spectrometry (MS/MS).

At the first part of the study, bran of the black rice cultivar Khumdoisakhet was used as sample for the selection of a suitable solvent for extraction and for optimization of HPLC conditions for the separation of components in the crude rice bran extract, as well as the conditions of electrospray ionization in LC-MS technique.

It was found that 0.5 % formic acid in methanol was the most appropriate solvent among methanol, methanol:dichloromethane (1:4 v/v), and isopropanol used for extraction of anthocyanins from the black rice bran. The optimum HPLC condition

employed Zorbax Eclipse plus C₁₈ with a dimension of 4 × 100 mm and 3 μm particle sizes as a chromatographic column. The mobile phase consisted of methanol and 0.5% acetic acid in water at the ratio of 10:90 (v/v) with a flow rate of 0.4 ml/min. The optimized ESI condition resulted in the following parameters; fragmentor voltage 110 V, capillary voltage 3500 V, drying gas temperature 350 °C, drying gas flow 12 ml/min, and nebulizer pressure 30 psi. The informative product ion mass spectra useful for structural characterization of the black rice anthocyanins were obtained by performing collision induced dissociation (CID) with argon as a collision gas at energies of 15, 20 and 25 V.

Positions of anthocyanins in each HPLC profile of the crude rice sample extracts were determined by the use of data processing in reconstructed ion chromatogram mode monitoring at a specific ion mass corresponding to the characteristic or molecular ion of the anthocyanins of interest. These anthocyanins were confirmed by their UV-Vis spectra obtained by DAD. Structural characterization of the black rice anthocyanins was then performed by analyzing their ESI-MS and ESI-MS/MS spectra, which revealed the presence of ten anthocyanins, cyanidin-3-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-glucoside-5-*O*-rhamnoside, peonidin-3-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-diglucoside, cyanidin-3-*O*-diglucoside-5-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-(feruloyl)glucoside-5-*O*-glucoside, peonidin-3-*O*-diglucoside, malvidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-glucoside, and peonidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-xyloside, and the two tentatively identified anthocyanins; cyanidin-3-*O*-xyloside glucoside, and cyanidin-3-*O*-xyloside glucoside (isomer). Among these identified anthocyanins, cyanidin-3-*O*-

diglucoside-5-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-(feruloyl)glucoside-5-*O*-glucoside, peonidin-3-*O*-diglucosid, peonidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-xyloside, and malvidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-glucoside, were found in leaves or seed of black rices for the first time by this study.

The relative contents of each anthocyanin in the extracts of leaves and seed of the two black rice cultivars at seven growth stages; seeding, tillering, booting, milk grain, dough grain, maturation, and post harvest, were determined by the use of LC-ESI-MS. Results revealed that the accumulation of anthocyanins in each part of the rice plant, leaf or seed, was dependent of their chemical structures with a number of sugar and acylate groups. Monoglycosidic anthocyanins such as cyanidin-3-*O*-glucoside and peonidin-3-*O*-glucoside were only found in seed of the black rice cultivar BGMSN 11 that has green leaves, but found in both leaves and seed of the cultivar Kumdoisakhet, of which its leaves are purple-black. Anthocyanins with two or three sugars or acylate groups tended to stay in the leaf part, generally their contents were highest in leaves at booting stage, except for peonidin-3-*O*-diglucoside and peonidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-xyloside that were found in both leaves and seed. Overall, there was no correlation among the structures of anthocyanins, their relative contents, and growth stages of both black rice cultivars.

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ การประยุกต์ลึควิดโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรเมตรีและ
แทนเดมแมสสเปกโตรเมตรีในการระบุเอกลักษณ์ของแอนโท
ไซยานินในข้าวดำพันธุ์ไทย

ผู้เขียน นาย กฤษดา ปิติจะ

ปริญญา วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เคมี)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ รศ. ดร. สุกัญญา วงศ์พรชัย

บทคัดย่อ

การพิสูจน์เอกลักษณ์ของสารกลุ่มแอนโทไซยานินที่สะสมในใบและเมล็ดข้าวสีดำพันธุ์ก่ำ
คอยสะเก็ดและบีจีเอ็มเอสเอ็ม ๑๑ ทำโดยใช้เทคนิคไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ลึควิดโครมาโทกราฟีที่มีโพ
โตไดโอดแอเรย์เป็นตัวตรวจวัด และเทคนิคคู่ควบระหว่างเทคนิคไฮเพอร์ฟอร์แมนซ์ลึควิดโครมา
โทกราฟี (HPLC) และเทคนิคการแตกตัวเป็นไอออนด้วยไฟฟ้าของแมสสเปกโตรเมตรี (ESI-MS)
และ แมสสเปกโตรเมตรีแบบต่อเรียงกัน (MS/MS)

ในการศึกษาเบื้องต้นรำของข้าวพันธุ์ก่ำคอยสะเก็ดถูกนำมาใช้เป็นตัวอย่งในการหาตัวทำ
ละลายที่เหมาะสมในการสกัดและสภาวะที่เหมาะสมของวิธีการแยกสารสกัดหยาบของข้าวด้วย
HPLC และสภาวะที่เหมาะสมของการแตกตัวเป็นไอออนด้วยไฟฟ้าวิเคราะห์ใน LC-MS พบว่า
สารละลายของกรดฟอร์มิกเข้มข้น 0.5 % ในเมทานอลให้ประสิทธิภาพการสกัดที่ดีกว่า เมทานอล,
เมทานอลผสมไดคลอโรมีเทน (1:4 โดยปริมาตร) และไอโซโพรพานอลในการสกัดแอนโทไซยา
นินจากรำข้าว สภาวะที่เหมาะสมของการแยกด้วยเทคนิค HPLC ใช้คอลัมน์ Zorbax Eclipse plus

C₁₈ ที่มีขนาด 3 × 100 มิลลิเมตร และขนาดอนุภาคเท่ากับ 3 ไมโครเมตร โดยมีเฟสเคลื่อนที่เป็น สารละลายผสมระหว่างเมทานอลและสารละลายกรดอะซิติกเข้มข้น 0.5% ที่สัดส่วน 10:90 โดย ปริมาตร และมีอัตราการไหล 0.4 มิลลิลิตรต่อนาที สภาวะที่เหมาะสมของระบบการแตกตัวเป็น ไอออนด้วยไฟฟ้าใช้ความต่างศักย์ในการแตกไอออน 110 โวลต์, ความต่างศักย์ที่ในหลอดแคปิลลารี 3500 โวลต์, อุณหภูมิของแก๊สร้อนที่ใช้ในการระเหยแห้ง 350 องศาเซลเซียส, อัตราการไหล ของแก๊สร้อนที่ใช้ในการระเหยแห้ง 12 ลิตรต่อนาทีและ ความดันของแก๊สที่ใช้ในผลึกของเหลวให้ แตกตัวเป็นละอองแก๊ส 30 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว แมสสเปกตรัมของไอออนผลผลิตที่ให้ข้อมูล โครงสร้างทางเคมีหาได้จากการแตกไอออนหลักด้วยเทคนิคการแตกตัวแบบเหนี่ยวนำด้วยการชน (CID) ที่ใช้อาร์กอนเป็นแก๊สตัวชนและใช้พลังงานการชนเท่ากับ 15, 20 และ 25 อิเล็กตรอน โวลต์

ตำแหน่งของสารแอนโทโรไซยานินบนโครมาโทแกรมของการแยกสารสกัดหยาบด้วย HPLC หาโดยการสร้างโครมาโทแกรมของไอออน ที่มีมวลที่สนใจซึ่งมีค่าเท่ากับมวลต่อประจุของ ไอออนที่เป็นลักษณะเฉพาะหรือไอออน โมเลกุลของสารแอนโทโรไซยานิน ร่วมกับการยืนยัน ตำแหน่งดังกล่าวด้วย ยูวี-วิซิเบิล สเปกตรัม ที่ได้จากตัวตรวจวัดแบบไดโอดแอเรย์ การวิเคราะห์

แมสสเปกตรัมปกติและแมสสเปกตรัมของไอออนผลผลิต ที่ตำแหน่งเวลารีเทนชันดังกล่าวในขั้น ต่อมานำไปสู่การวินิจฉัยลักษณะเฉพาะของสารแอนโทโรไซยานินในข้าวสาลีทั้งสองพันธุ์ได้จำนวน 10 โครงสร้าง ได้แก่ cyanidin-3-O-glucoside, cyanidin-3-O-glucoside-5-O-rhamnoside, peonidin-3-O-glucoside, cyanidin-3-O-diglucoside, cyanidin-3-O-diglucoside-5-O-glucoside, cyanidin-3-O-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-O-glucoside, cyanidin-3-O-(feruloyl)glucoside-5-O-glucoside, peonidin-3-O-diglucoside, malvidin-3-O-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-O-glucoside, และ

peonidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-xyloside และสารประกอบแอนโทไซยานิน 2 โครงสร้างที่ยังไม่สามารถระบุเอกลักษณ์ได้แน่นอนคือ cyanidin-3-*O*-xyloside glucoside และ cyanidin-3-*O*-xyloside-glucoside (ไอโซเมอร์) โดย cyanidin-3-*O*-diglucoside-5-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-glucoside, cyanidin-3-*O*-(feruloyl)glucoside-5-*O*-glucoside, peonidin-3-*O*-diglucosid, peonidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-xyloside, และ malvidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-glucoside ถูกพบในใบและเมล็ดของข้าวสาลีดำเป็นครั้งแรกในการศึกษานี้

การวิเคราะห์ปริมาณสัมพัทธ์ของสารแอนโทไซยานินแต่ละตัวในสารสกัดของใบและเมล็ดข้าวสาลีดำทั้งสองพันธุ์ ที่เจือระยะการเจริญเติบโต ได้แก่ ระยะที่เป็นต้นกล้า ระยะแตกกอ ระยะตั้งท้อง ให้น้ำนม ระยะแป้งอ่อน ระยะแก่ของเมล็ด และระยะหลังการเก็บเกี่ยวด้วย LC-ESI-MS พบการสะสมของสารแอนโทไซยานินในแต่ละส่วนของใบและเมล็ดของข้าวขึ้นอยู่กัลักษณะโครงสร้างทางเคมีกับจำนวนโมเลกุลของน้ำตาลและหมู่อัลคิลเลต โดยแอนโทไซยานินที่มีน้ำตาลโมเลกุลเดียว ได้แก่ cyanidin-3-*O*-glucoside และ peonidin-3-*O*-glucoside พบเฉพาะในส่วนองเมล็ดของข้าวพันธุ์บีจีเอ็มเอสเอ็ม ๑๑ ซึ่งมีใบสีเขียว แต่พบทั้งในใบและเมล็ดของข้าวพันธุ์ท่าคอยสะเก็ดซึ่งมีใบสีม่วงดำ ส่วนแอนโทไซยานินที่มีน้ำตาลสองหรือสามโมเลกุลหรือหมู่อัลคิลเลต ส่วนใหญ่พบเฉพาะในใบข้าว โดยเฉพาะแล้วมีปริมาณสูงที่ระยะตั้งท้อง ยกเว้น peonidin-3-*O*-diglucoside และ peonidin-3-*O*-(*p*-coumaroyl)glucoside-5-*O*-xyloside ที่พบทั้งในส่วนองใบและเมล็ดข้าวโดยรวมแล้วไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างของแอนโทไซยานินปริมาณสัมพัทธ์และระยะการเจริญเติบโตของข้าวสาลีดำทั้งสองพันธุ์