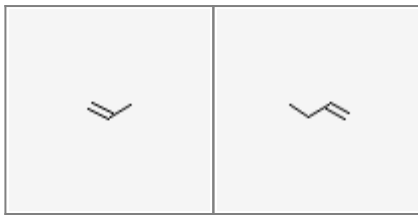


# アリル基

二重結合で結合した炭素2つを含む官能基。

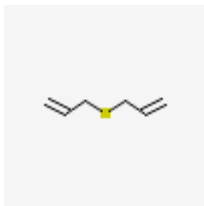


## 食物に含まれるアリル化合物

身近な食物の強烈な匂いや味の成分として、硫黄原子とアリル基を含んだものが多い。

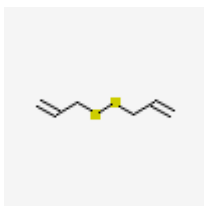
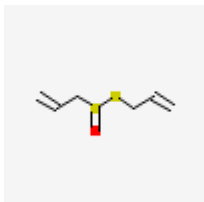
### 硫化アリル (allyl sulfide)

ニンニクやタマネギの成分。切るときに涙が出る原因



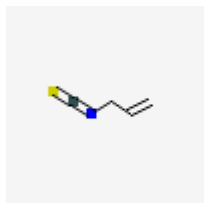
### アリシン (allicin)

ニンニクなどのねぎ類に多く含まれ、分解されると、ジアリルジスルフィド (diallyl disulfide) となり、にんにくの強烈な匂いとなる。🌱 [Allium sativum](#) (ニンニク) の抗菌作用の主成分。



## イソチオシアン酸アリル (allyl isothiocyanate)

からしの辛味・臭気成分。芥子の配糖体シニグリンの加水分解によっても生成される。



## リンク

- [ナスニン](#)

[食物](#), [匂い](#), [化学構造](#)

From:  
<https://bio.edu-wiki.org/> - BioWiki

Permanent link:  
<https://bio.edu-wiki.org/%E3%82%A2%E3%83%AA%E3%83%AB>

Last update: 2013/06/09 09:08

