

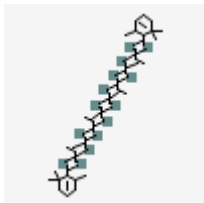
カロテン

(carotene)

緑黄色野菜に多く含まれる天然に存在する色素で、キサントフィルとともにカロテノイドと呼ばれる。炭化水素のみからなるものをカロテン(carotene)、酸素を含むものをキサントフィル(xanthophyll)と呼ぶこともある。語源はにんじんの「carrot」に由来する。¹⁾

緑黄色野菜や葉野菜に含まれる、脂溶性色素の総称。ポリイソプレン骨格からなる脂溶性炭化水素によって構成されている。(MeSH: [68002338](#))

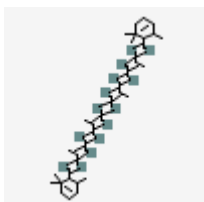
α カロテン



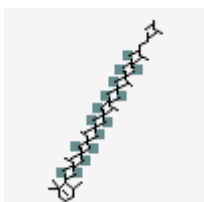
β カロテン

ビタミンAの前駆体のカロテノイド。ビタミンAは網膜の視物質に必須の栄養素である。

(MeSH: [68019207](#))



γ カロテン



リコペン



化学構造, 食物, 色素

¹⁾

にんじんは唯一カロテンを含む根菜でもある

From:

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

Permanent link:

<https://bio.edu-wiki.org/%E3%82%AB%E3%83%AD%E3%83%86%E3%83%B3>

Last update: **2013/01/31 14:38**

