

263. Notiz über ein Vorkommen von Capsorubin

von P. Karrer und S. Ramasvamy.

(5. IX. 51.)

Capsorubin wurde bisher nur aus den Früchten von *Capsicum annum* neben Capsanthin isoliert¹⁾. Die Seltenheit seines Vorkommens rechtfertigt den Hinweis, dass dasselbe Pigment auch in Fruchtschalen von *Encephalartos villosus* Lehm. enthalten ist.

Der Benzol- oder Acetonextrakt der Früchte wurde in üblicher Weise mit alkoholischer Kalilauge verseift und nachher das Farbstoffgemisch in epiphasische und hypophasische Pigmente aufgeteilt. Letztere haben wir durch Chromatographie an Zinkcarbonat (Waschflüssigkeit Benzol) getrennt. Die oberste Adsorptionszone ergab nach zweimaliger chromatographischer Reinigung aus Schwefelkohlenstoff kristallisiert ca. 40 mg eines Pigments, das in seinen Eigenschaften mit Capsorubin übereinstimmte.

	Smp. 200°	Absorptionsmaxima in CS ₂	541,5	503 mμ
		in Benzol	524	486 mμ
		in Benzin	502	470 mμ
C ₄₀ H ₆₀ O ₄	Ber. C 79,41	H 9,97	Gef. C 78,83	H 9,63%

Wahrscheinlich enthalten die Früchte von *Encephalartos villosus* ausserdem kleine Mengen Zeaxanthin, β -Carotin, α -Carotin sowie Lycopin oder γ -Carotin. Diese Pigmente liessen sich aber nur spektroskopisch nachweisen und wurden nicht kristallisiert isoliert.

In den Samenschalen von *Encephalartos longifolium* Lehm. wurde spektroskopisch und durch Mischchromatogramm Capsanthin festgestellt; daneben wahrscheinlich Zeaxanthin.

Für die Beschaffung des Pflanzenmaterials sind wir Herrn Dr. P. R. Enslin (Pretoria) zu bestem Dank verbunden.

Zürich, Chemisches Institut der Universität.

¹⁾ L. Zechmeister & L. v. Cholnoky, A. 509, 269 (1934).
