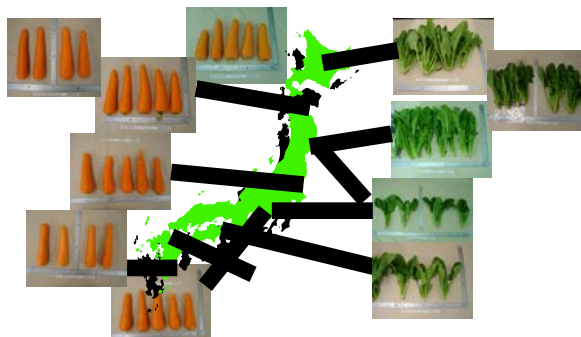


野菜の栄養成分の変動 —産地や季節の影響—

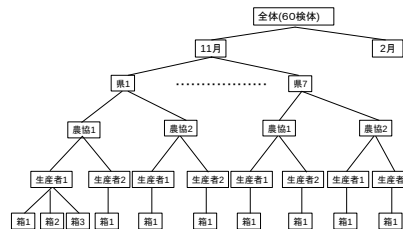
技術の特徴

- ・市場で流通しているにんじん、ほうれんそうの水分、カロテン、ビタミンC、全糖の分析値を広く調べた。
- ・にんじんのビタミンAは、生産都道府県よりも、農協や生産者による違いが大きいこと等が明らかになった。
- ・本調査は、全国での実態調査を行うときに、効率的なサンプリング計画を立てるために役立つ。

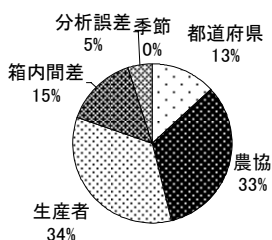
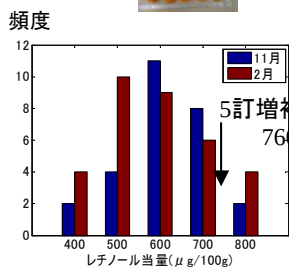
研究の内容



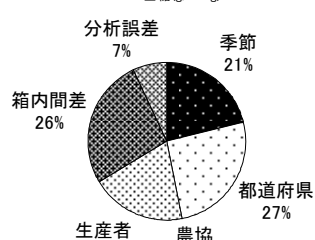
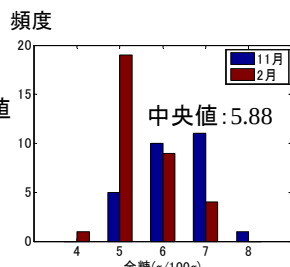
全国7都道府県、14農協のにんじん、ほうれんそうを11月、2月の2季に収集。同一箱内からコンポジットして栄養成分分析。



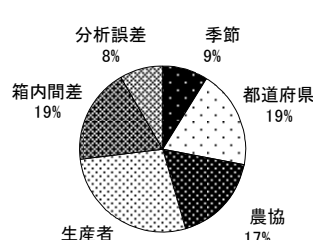
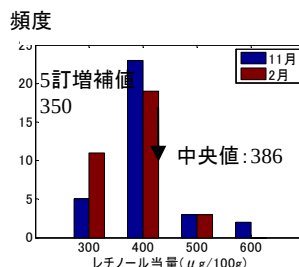
(左) 不釣り合い枝分かれ実験計画を用いたサンプルの割付



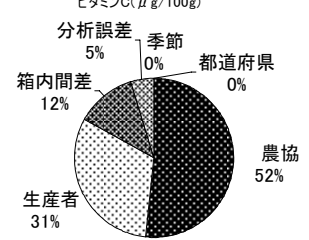
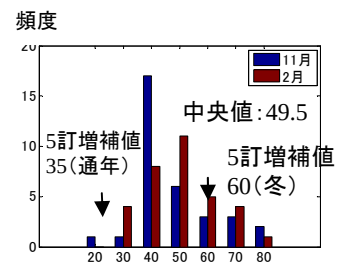
にんじんのビタミンA含量の分布と変動要因



にんじんの全糖含量の分布と変動要因



ほうれんそうのビタミンAの分布と変動要因



ほうれんそうのビタミンC含量の分布と変動要因

今後の展開

危害要因も含めた、他の分析項目に対する応用。
対応する食品の拡大。

参 考

食品成分データの収集に関するサンプリング方法に関する調査報告書(平成17年文部科学省委託調査報告書)