

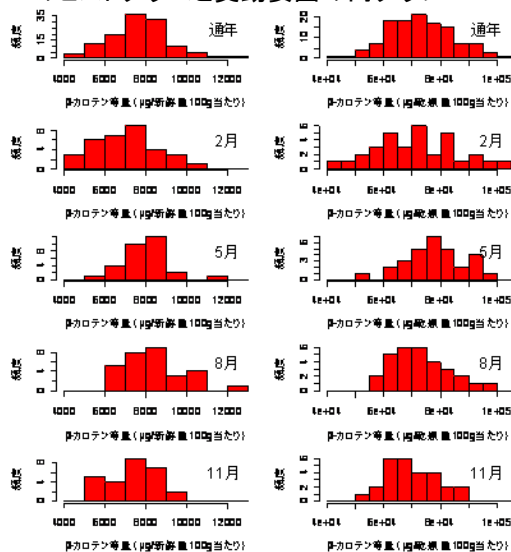
野菜調査のサンプリング計画の評価 ー産地や季節の影響ー

技術の特徴

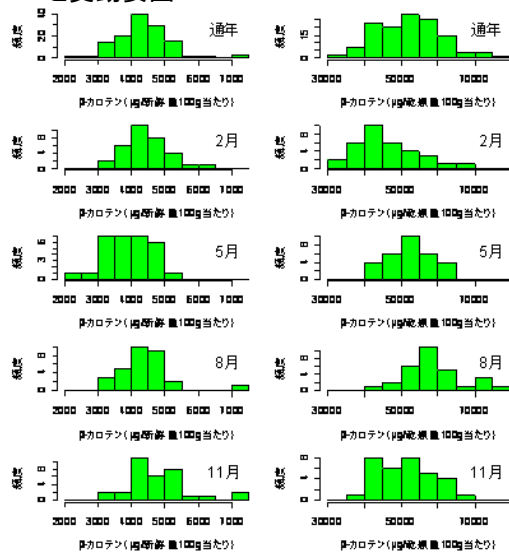
- ・出荷用のにんじん及びほうれんそうの水分、カロテン、ビタミンC、全糖を調査した。
- ・全国、通年での食品の栄養値の平均を調査するためのサンプリング計画を評価した。
- ・全国の実態調査を行うときに、効率的なサンプリング計画を立てるために役立つ。

研究の内容

にんじん100g中のβ-カロテン等量含量
のヒストグラムと変動要因の円グラフ



ほうれんそう100g中のβ-カロテン含量
と変動要因



今後の展開

1) 対象食品目の拡大

ー各食品の摂食量を考慮に入れながら、季節変動、地域変動、個体差を明らかにしていく。

2) 分析対象成分の拡大

ー危害要因も含めた、他の分析成分。

参 考

食品総合研究所, 「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年度文部科学省資源室委託調査報告書, (2006)

食品総合研究所, 「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(第2期)」, 平成18年度文部科学省資源室委託調査報告書, (2007)