

食品の抗酸化力の統一的評価法の確立

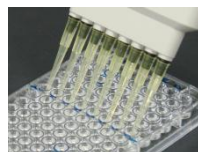
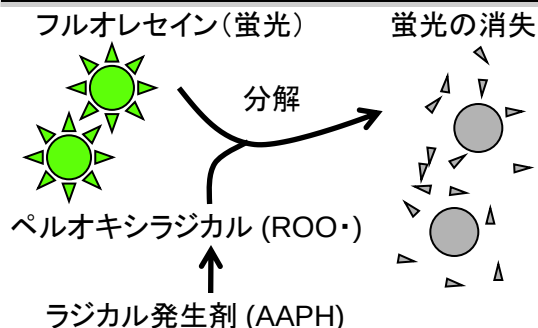
技術の特徴

- ・妥当性の確認された**統一的な抗酸化活性の評価法**を提供する
- ・この評価法を用いて、**食品の抗酸化活性のデータベース**を構築する

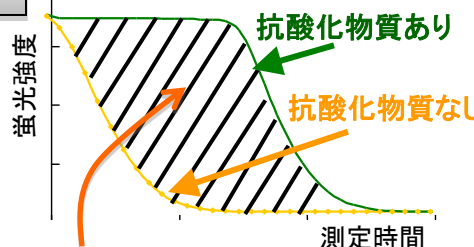
研究の内容

ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) 測定法

特徴: 生体内の酸化反応に近い条件で抗酸化力の評価が可能

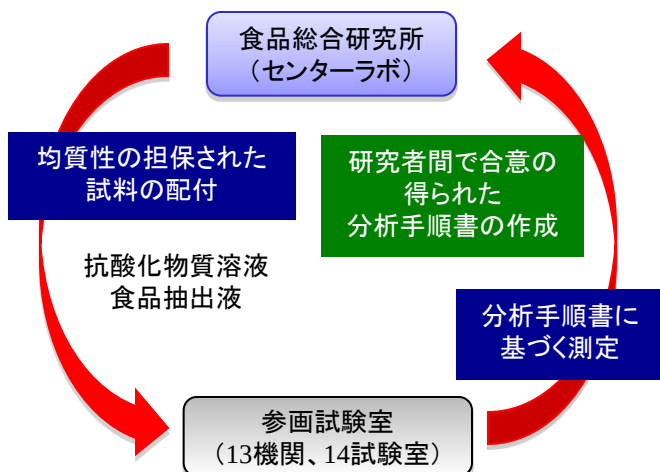


96穴プレートで
蛍光強度の
変化を測定



この面積をもとに、Trolox(標準物質) 当量で
抗酸化活性を表す

ORAC測定法の改良と室間共同試験



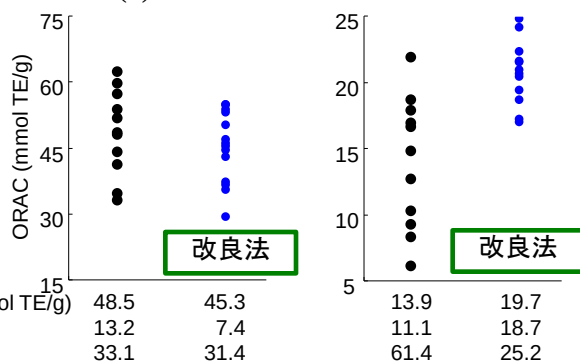
今後の展開

- ・親油性成分のORAC分析法の確立
- ・ORAC分析法の普及
- ・農作物等の抗酸化能データベース構築

抗酸化物質溶液

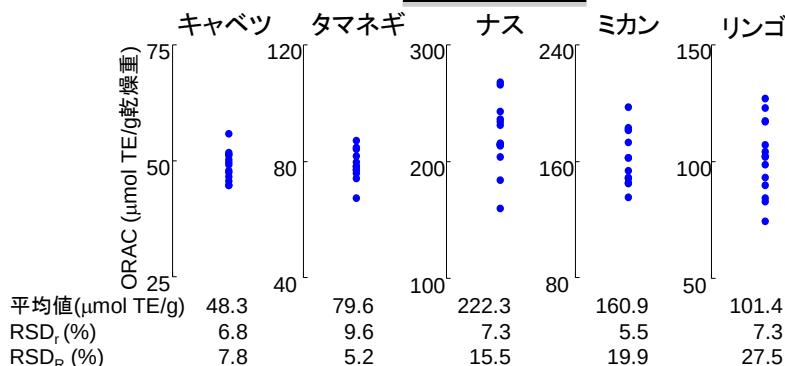
(+)-カテキン

ヘスペレチン



試験室間試験により精度の向上が確認された

食品抽出液



食品抽出液も抗酸化物質溶液と同程度の精度で測定可能