

食品の抗酸化力の統一的評価法の確立

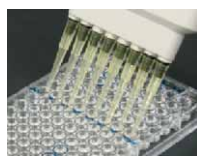
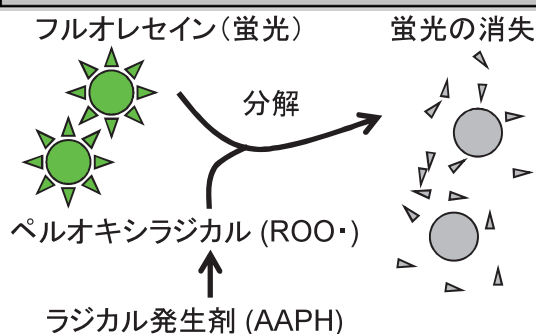
技術の特徴

- ・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

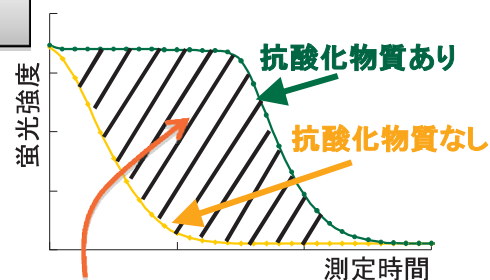
研究の内容

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

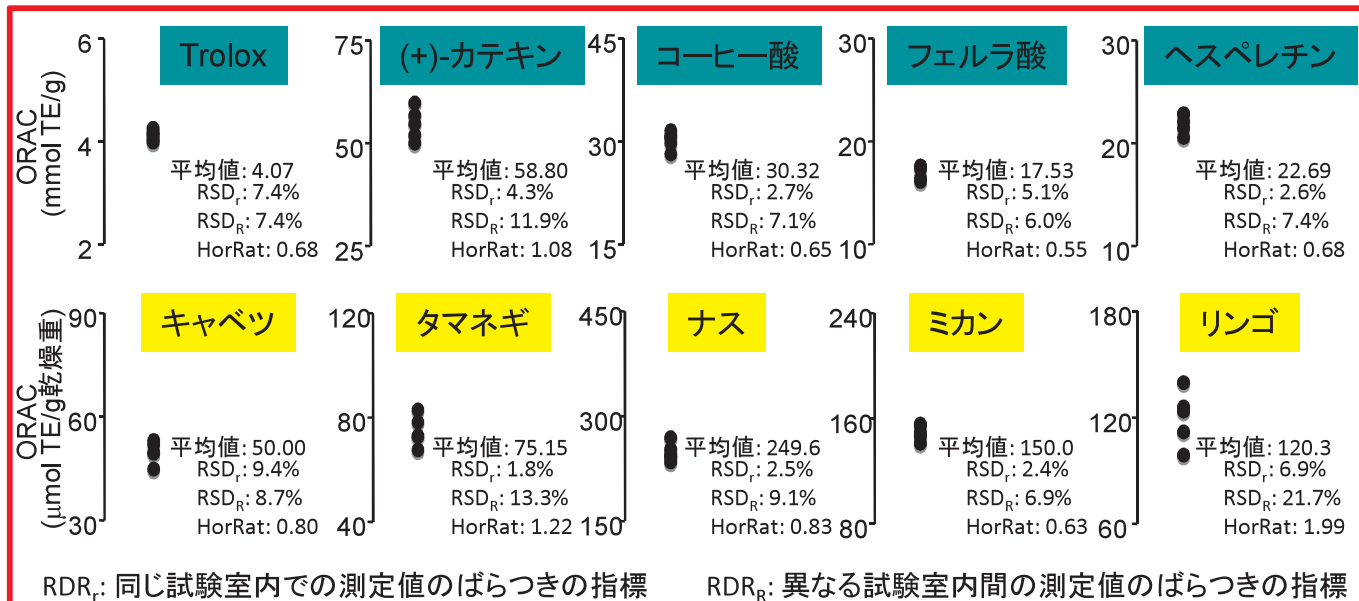


96穴プレートで
蛍光強度の
変化を測定



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分析法の改良と室間共同試験による精度向上の確認



信頼性の高い分析法と判断する基準は $0.5 < \text{HorRat} \leq 2$ であるが、
室間共同試験に用いた代表的な抗酸化物質および農産物抽出液の
すべての試料においてその基準を満たした

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



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 渡辺 純
所 属: 食品機能研究領域
機能性成分解析ユニット

問合わせ先: 029-838-8055 nabej@affrc.go.jp