

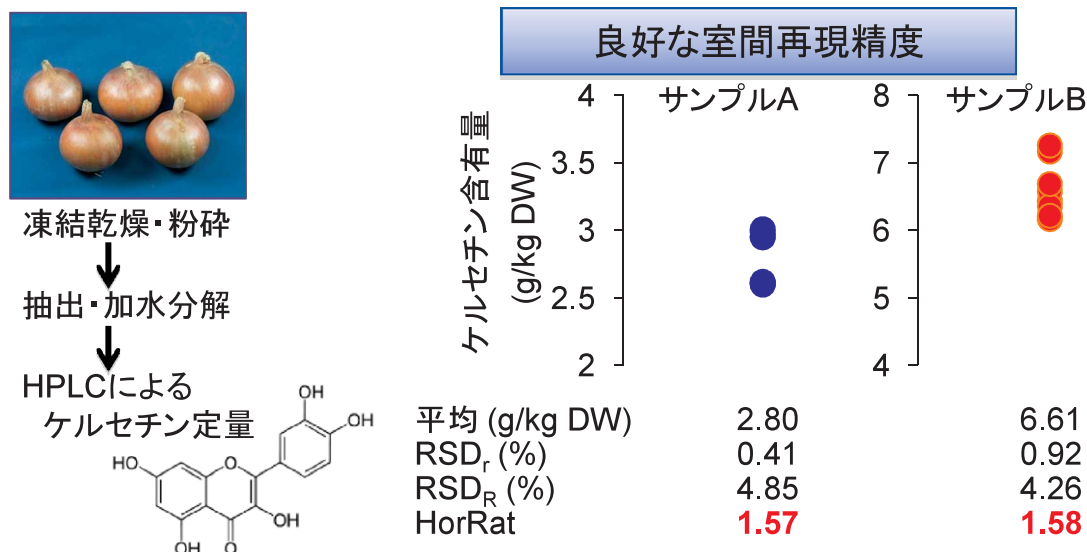
妥当性の確認された機能性成分分析法 ーケルセチン高含有タマネギの選抜とデータベースの構築ー

技術の特徴

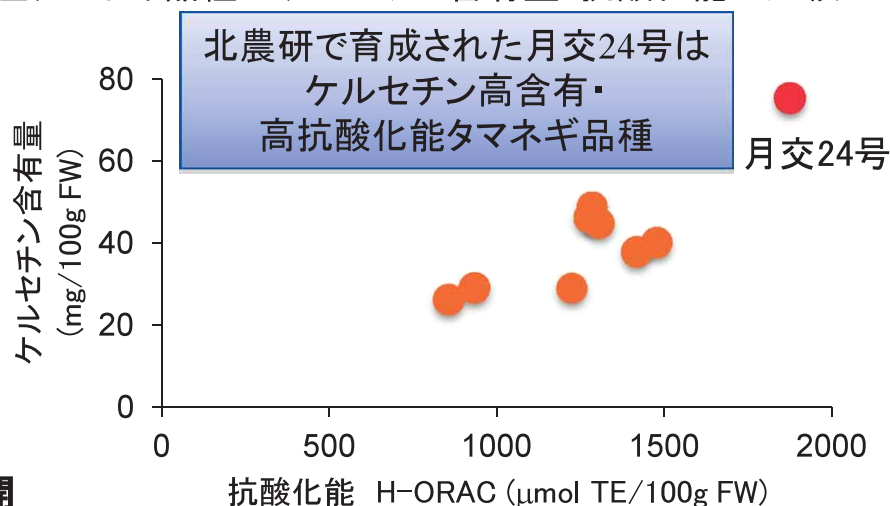
- ・妥当性の確認されたタマネギのケルセチン含有量測定法を提供
- ・ケルセチン高含有品種の選抜、含有量を高める栽培法の確立

研究の内容

①室間共同試験による測定法の妥当性確認



②北海道産タマネギ品種のケルセチン含有量・抗酸化能の比較



今後の展開

相互比較可能なデータを蓄積したデータベースの構築

参 考

- 1) Watanabe, J. et al., *Analytical Sciences*, **28**(12) 1179-82 (2012).
- 2) 渡辺純ら, *日本食品科学工学会誌*, 印刷中 (2013).



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