

国産果実への抗酸化評価(H-ORAC)法の適応

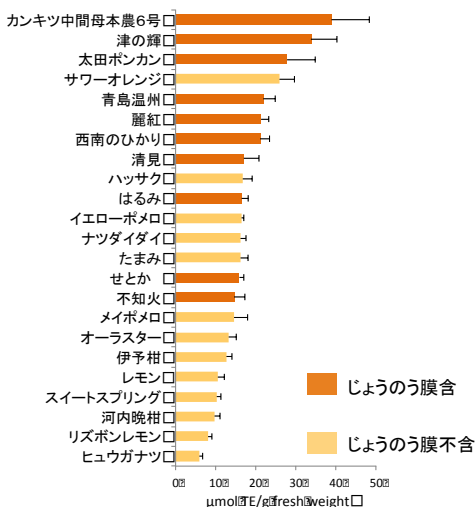
—国産果実のH-ORAC値と果実成分の関係—

技術の特徴

試験室間試験によって信頼性が検証された抗酸化評価(H-ORAC)法を用いて、国産の主要果実(カンキツ、リンゴ、ブドウ、モモ、ナシ、カキ)のH-ORAC値を測定した。また、リンゴは主要な抗酸化ポリフェノールであるプロシアニジン類を合わせて測定し、H-ORAC値との相関を検討した。

研究の内容

H-ORAC法によって国産主要果実の抗酸化値を精度良く評価することが可能であった。リンゴでは、加工用品種は生食用品種よりも高値を示した。また、リンゴのプロシアニジン含量とH-ORAC値は高い相関($R^2=0.8734$)を示した。



農6号



津の輝

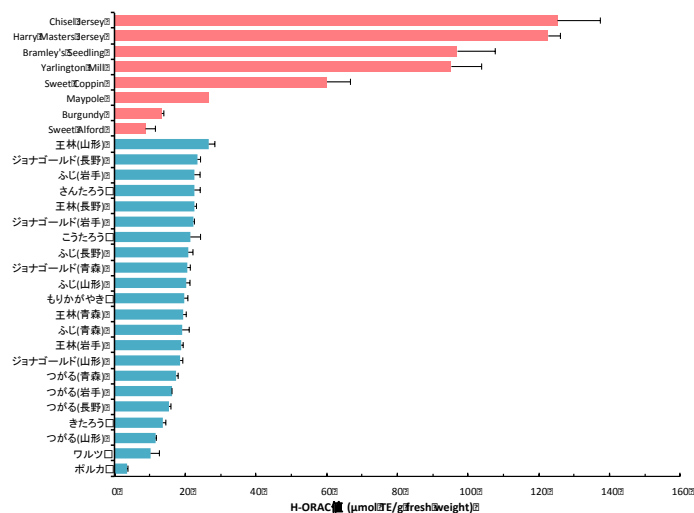


麗紅

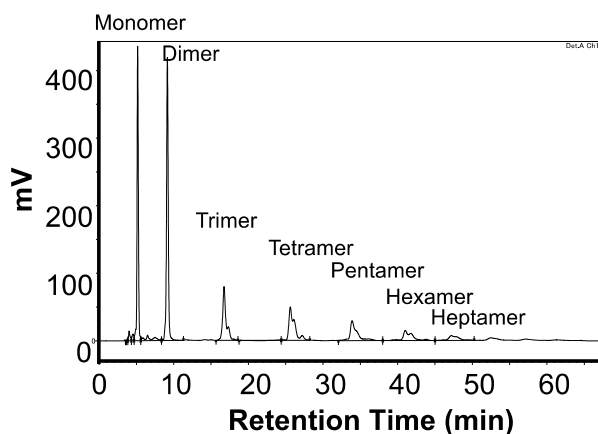


清見

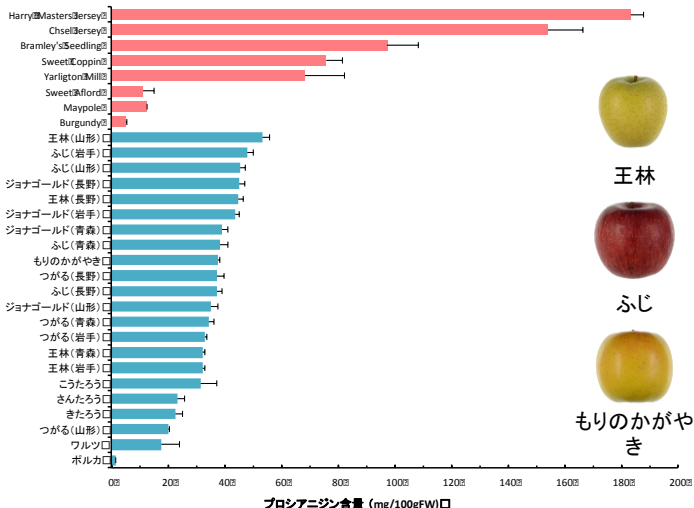
代表的な国産カンキツのH-ORAC値



国産リンゴのH-ORAC値



プロシアニジン類の重合度別分析法



国産リンゴのプロシアニジン含量