

## 野菜の機能性成分の評価

## －データベースへの収載－

## 成果の特徴

- 野菜の品目別に複数種の機能性成分を定量し、データベースとして公表します。

## 成果の内容

- 品目および機能性成分は下記の通りです（一部を抜粋）。詳細はデータベースを参照してください。

品目（部位）	試料数 （品種数または異なる栽培法）	GABA (mg/100g FW) (mean ± SD)	ケルセチン (mg/100g FW) (mean ± SD)	β-カロテン (mg/100g FW) (mean ± SD)	ポリフェノール (mg/100g FW) (mean ± SD)	・・・
ネギ（葉鞘部）	10	1.92 ± 0.27	1.94 ± 0.10	0.07 ± 0.03	19.57 ± 3.95	・・・
ネギ（葉身部）	10	1.06 ± 0.29	1.75 ± 0.27	1.34 ± 0.34	38.93 ± 5.56	・・・
ブロッコリー	5	6.97 ± 4.01	2.92 ± 0.39	1.22 ± 0.64	145.92 ± 2.96	・・・
ダイコン	3	8.24 ± 1.52	1.33 ± 0.24	ND	28.18 ± 5.56	・・・
キャベツ	9	5.63 ± 2.40	1.66 ± 0.49	0.27 ± 0.40	62.84 ± 9.34	・・・
イチゴ	10	3.34 ± 0.89	2.51 ± 0.41	0.07 ± 0.01	195.24 ± 21.41	・・・
ピーマン	34	4.38 ± 1.12	4.72 ± 1.99	0.62 ± 0.13	61.51 ± 5.67	・・・
トマト	20	33.58 ± 10.06	1.77 ± 0.42	0.43 ± 0.22	24.73 ± 4.16	・・・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・
・	・	・	・	・	・	・

ND: 未検出

今後の試料の追加により、知見が変動することはあり得ます。

- 得られた知見は下記のデータベースにて公表します（2020年12月公開予定）。

「機能性成分・評価情報データベース」

URL: <https://nousanbutsu-kinou.rad.naro.go.jp/>

## 成果の活用

- 野菜生産者、食品加工業者等には、機能性表示食品の開発資料として御活用いただけます。
- 消費者には、健康に寄与する有用食品を選ぶ際の判断材料としてご利用いただけます。