

県産農産物及び加工食品の抗酸化能値

地域特産農産物とその加工品について、健康機能性による高付加価値化を図るため、体内で産生する有害な活性酸素を消去する効力を示す抗酸化能値を測定した。サンショウ、バジル、黒大豆、ブルーベリー、小豆の抗酸化能が高いほか、加工処理では乾燥粉末化で高く、湯煮処理で低くなる。

内容

穀類・豆類4種類（もち麦、もち大豆、丹波黒大豆、小豆）、野菜類5種類（バジル、ハウレンソウ、ピーマン、エダマメ、ショウガ）、果実類7種類（ブルーベリー、クワの実、イチジク、サンショウ等）及びその加工品（乾燥粉末、湯煮処理品等）について、ポリフェノール系抗酸化物質による抗酸化能をH-ORAC法（水溶性抗酸化物質定量法）により測定した。

1 地域特産農産物の抗酸化能（図）

（穀類・豆類）もち大豆（1535、単位は μmol トロロックス当量/100g）や黒大豆（2240）の抗酸化能が高い。

（野菜類）バジル（上部葉5438）の抗酸化能は非常に高いほか、ハウレンソウ（1596）やエダマメ（1514~1850）も高い部類に入る。

（果実類）ブルーベリー（2192~2710）やクワの実（2044）の抗酸化能が高く、サンショウ（6190）は非常に高い。

2 加工処理の抗酸化能への影響

（乾燥粉末）乾燥や粉碎による影響は小さく、重量当たりの抗酸化能が上昇する。

（湯煮処理）冷凍前に行う湯煮処理（エダマメ：ボイル5分間、サンショウ：ボイル1分間）により抗酸化能は低下する。

（加工食品）醤油（3336）は抗酸化能が高い。

今後の方針

地域特産農産物の抗酸化能をより強化する栽培条件や加工条件を明らかにするとともに、抗酸化能の表示（写真）による消費拡大を図る。

田畑 広之進（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

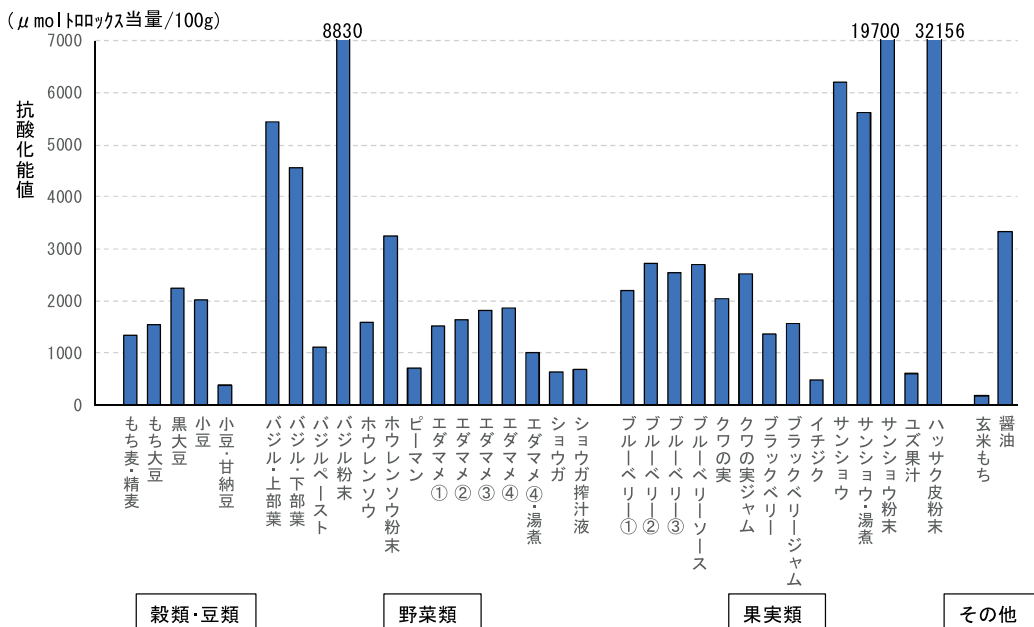


写真 抗酸化能・ORAC値の表示事例
（北海道における先進事例）

図 地域特産農産物及びその加工品の抗酸化能値