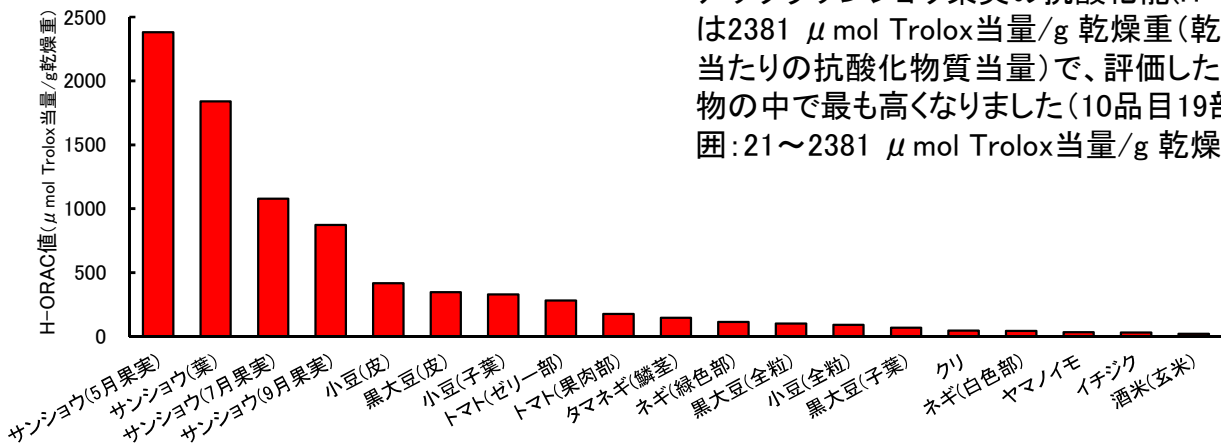


アサクラサンショウの抗酸化能(H-ORAC)評価

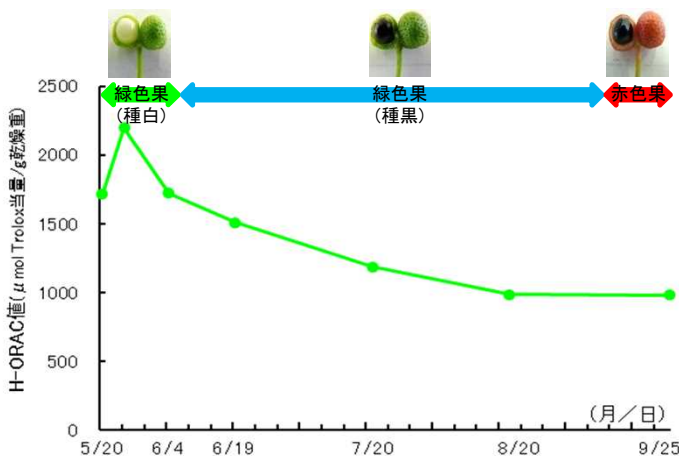
【背景・目的・成果】 県産農産物の特性のPR等に活用するため、人の健康に関連する機能性を評価する目的で、抗酸化能*(H-ORAC:食品中の水溶性成分の抗酸化能の指標)を評価しました。評価した県産農産物(10品目19部位)の中で、アサクラサンショウ果実の抗酸化能が最も高くなりました。サンショウ果実を収穫時期別に評価したところ、5月下旬から6月上中旬までの緑色果実で特に高いことがわかりました。

県産農産物の抗酸化能(H-ORAC)評価



アサクラサンショウ果実の抗酸化能(H-ORAC値)は2381 μmol Trolox当量/g 乾燥重(乾燥重量1g当たりの抗酸化物質当量)で、評価した県産農産物の中で最も高くなりました(10品目19部位の範囲:21~2381 μmol Trolox当量/g 乾燥重)。

アサクラサンショウのH-ORAC値の時期別変化



アサクラサンショウ果実のH-ORAC値は、5月下旬から6月上中旬収穫の緑色果実で高くなりました。

緑色果(種白)=従来の収穫期

H-ORAC値は、5月下旬の緑色果実で最も高くなります。

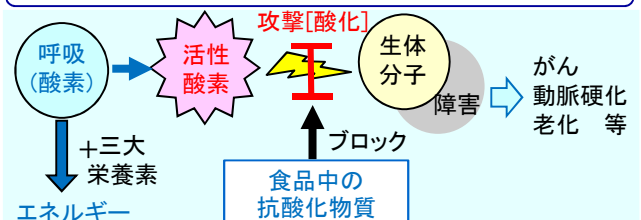
緑色果(種黒)~赤色果(種黒)

H-ORAC値は、6月上中旬まで高く、時期が遅くなるほど値は低下します。

【用語解説】*:食品の抗酸化能評価

抗酸化物質は活性酸素と化学反応し、生体分子を傷つけないように働きをもちます。健康維持には抗酸化物質を多く含む食品を摂取することが重要で、食品の抗酸化能評価(総量表示)の必要性が高まっています。

活性酸素の発生と抗酸化物質による消去



【技術の活用】 この成果をアサクラサンショウの新たなPRポイントとして、加工品の開発や販売に生かしていくうえでの参考とします。但馬地域では、6月上中旬収穫の果実利用は、現在5月の収穫期の延長につながることで注目されており、加工品開発に取り組む動きがみられます。

