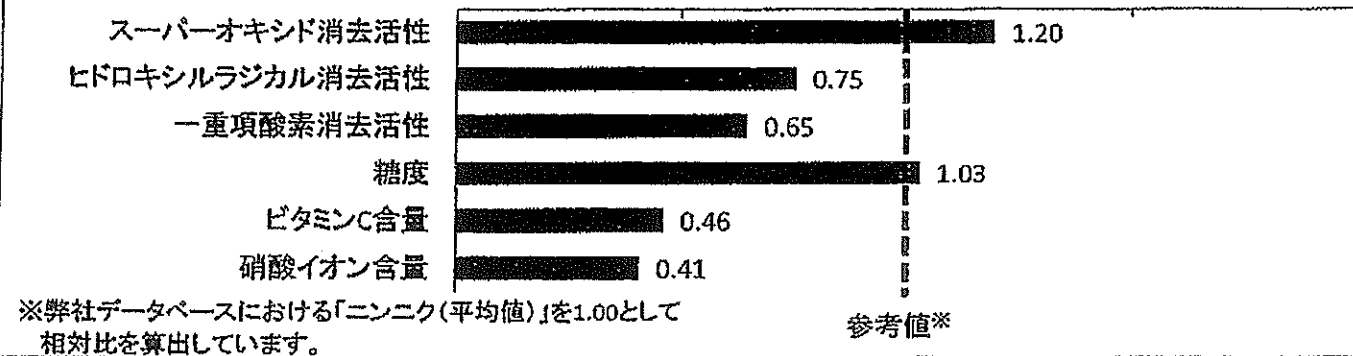


分析結果報告書

サンプル名: ニンニク (増井)
 サンプル到着日: 2016年8月30日

		分析結果	測定方法・備考
活性酸素消去活性評価	スーパーオキシド消去活性 (units SOD/g)	96.7	ESRスピントラッピング法 窒素代謝(同化)や、糖代謝の指標となります。 活性酸素3種(スーパーオキシド、ヒドロキシルラジカル、一重項酸素)は、それぞれ、抗酸化成分に対する反応性が異なります。
	ヒドロキシルラジカル消去活性 (μ mol DMSO/g)	12,900	
	一重項酸素消去活性 (μ mol Histidine/g)	378	
糖度 (%)		42.6	Brixメーター 光合成が適切に行われているかどうかの指標となります。
ビタミンC含量 (mg/100g)		8.7	メルクRQフレックス 糖代謝が適切に行われているかどうかの指標となります。
硝酸イオン含量 (mg/kg)		10.0以下	メルクRQフレックス 植物体内において低く抑えられていることが望ましい成分です。
食味コメント		ニンニクの味が濃い。旨味が強く、香りも良い。	

相対評価



◆総評コメント

- ・分析サンプルは「ニンニク(平均値)」と比較して糖度が同等の値、活性酸素消去活性評価では、スーパーオキシド消去活性が約1.2倍高い値です。また、食味では、ニンニクの味が濃く、香りも良いと好評価を得ています。
- ・スーパーオキシド消去活性にはビタミンCや、ポリフェノール類等が関与することが知られています。

サンプルデータ	品種	データ 圃場	圃場名称	
	栽培区分		所在地	
	作型分類		栽培面積	
	株間		土質	
	栽培の特徴	農業 の使用	殺虫剤	
	播種日		殺菌剤	
	収穫日		除草剤	
	納品日		その他	
生産者データ	生産者名	2016年8月30日	データ 購買	出荷期間
	住所			流通形態
肥料データ	使用資材			参考価格
	自家製堆肥成分			