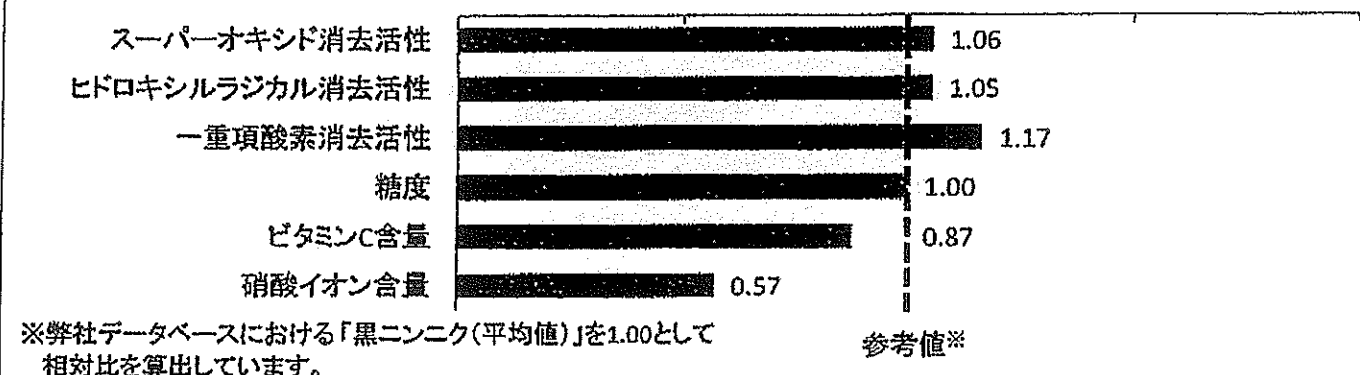


分析結果報告書

サンプル名: 黒ニンニク
 サンプル到着日: 2016年8月30日

		分析結果	測定方法・備考
活性酸素除去活性評価	スーパーオキシド除去活性 (units SOD/g)	452	ESRスピントラッピング法 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。サンプル中に含まれる成分の構成および含量は、活性酸素除去活性に影響を及ぼします。
	ヒドロキシルラジカル除去活性 (μ mol DMSO/g)	75,400	
	一重項酸素除去活性 (μ mol Histidine/g)	3,240	
糖度 (%)		47.6	Brixメーター
ビタミンC含量 (mg/100g)		53.6	メルクRQフレックス
硝酸イオン含量 (mg/kg)		25.0以下	メルクRQフレックス
食味コメント		臭いが気にならず、さわやかでおいしい。	

相対評価



◆総評コメント

- ・分析サンプルは「黒ニンニク(平均値)」と比較して、一重項酸素除去活性が約1.2倍高く、スーパーオキシド除去活性およびヒドロキシルラジカル除去活性が同等の値です。食味では、臭いが気にならず、さわやかでおいしいと好評価を得ています。
- ・一重項酸素除去活性には、ポリフェノール類や、芳香族アミノ酸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		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	データ	出荷期間
	住所		流通形態
			参考価格
肥料データ	使用資材		
	自家製堆肥成分		