

県産農産物の抗酸化機能性評価

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

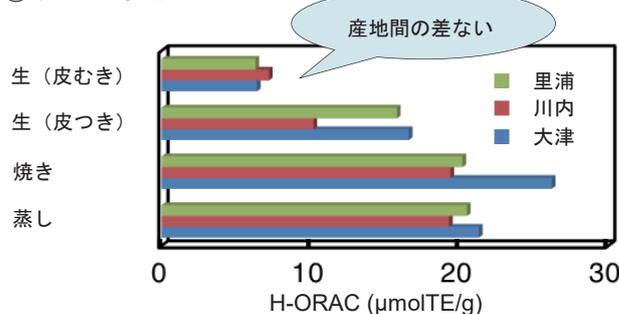
工業技術センター 食品・応用生物担当 新居 佳孝, 池田 絵梨

1. 研究目的

食品の抗酸化活性は、生体の酸化を防ぐ能力のことを指し、生活習慣病の発症抑制との関連が指摘されている。そこで、食品製造企業等における機能性表示食品の開発に向けた取組みを支援するために、県産農産物の抗酸化活性を酸素ラジカル吸収能力 (ORAC) 法で測定し、データの収集と比較検討を行った。

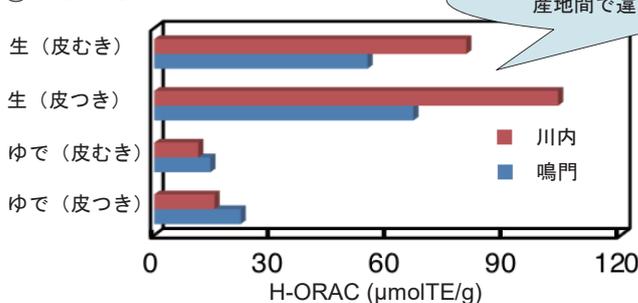
2. 研究成果

① サツマイモ



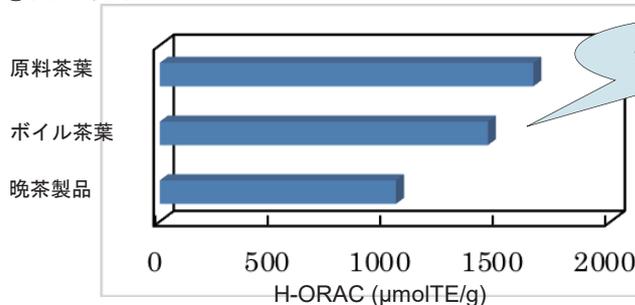
○生 (皮むき) においては、産地間による差はみられないが、試料を加熱 (焼き、蒸し) することにより、抗酸化活性が増加する傾向
○加熱によるクロロゲン酸 (ポリフェノールの一種) の増加による効果

② レンコン



○川内および鳴門産ともに皮付きの方が高い傾向
○いずれの産地も品種は同じであり、栽培条件の差によるポリフェノール量の増加による効果

③ 阿波晩茶



ゆで、発酵工程を経ても原料茶葉の60%程度保持

上記以外にもスダチ、ユズ、野沢菜、太キュウリ、藍葉、ソバ、ワカメ等の徳島県の特産農産物25品目104試料について抗酸化活性を測定した。その結果、柑橘類の果皮、レンコンの節、サツマイモのつるなど未利用部の抗酸化活性が高い傾向を示した。