

研究報告書



千葉大学発ベンチャー

株式会社サーマス

www.sermas.co.jp



○分析方法

一群3個のナシをジューサーで破碎し、均一化したものを群の代表値とする。
それぞれの検体を下記の成分分析に供した。

- | | | |
|----|----------|----------------|
| 1. | アスコルビン酸 | (分光法) |
| 2. | 糖度 | (分光法) |
| 3. | グルタミン酸 | (分光法) |
| 4. | ポリフェノール量 | (分光法・クロロゲン酸換算) |

区分は以下のとおり

市販品 … 豊水 市販品
QS栽培品 … 阿部殿生産のナシ

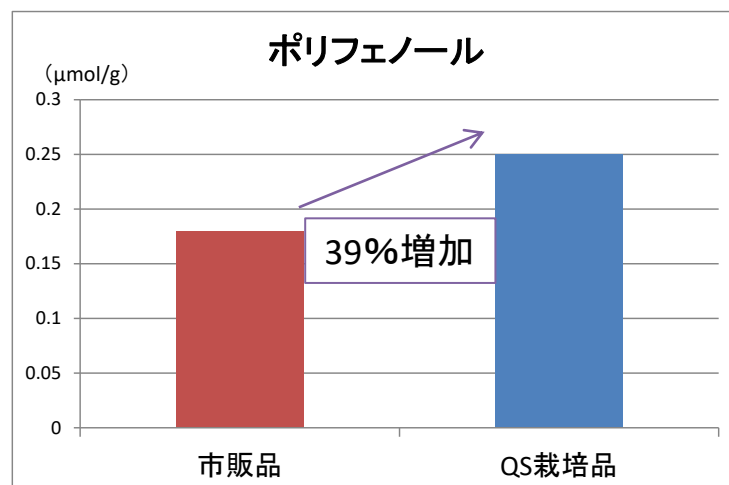
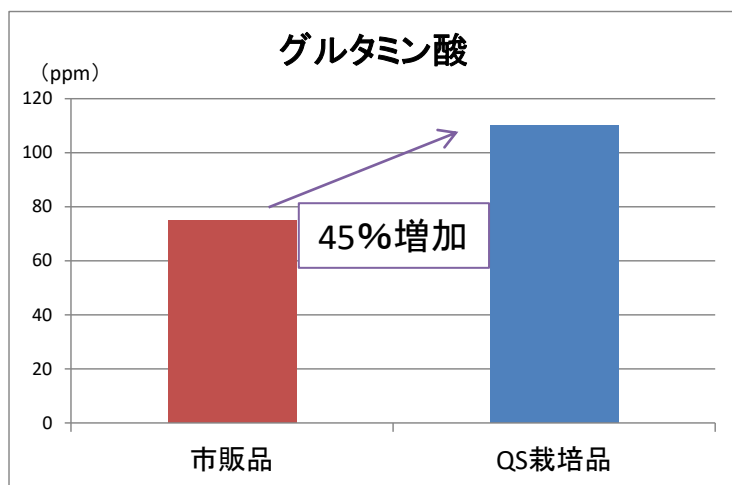
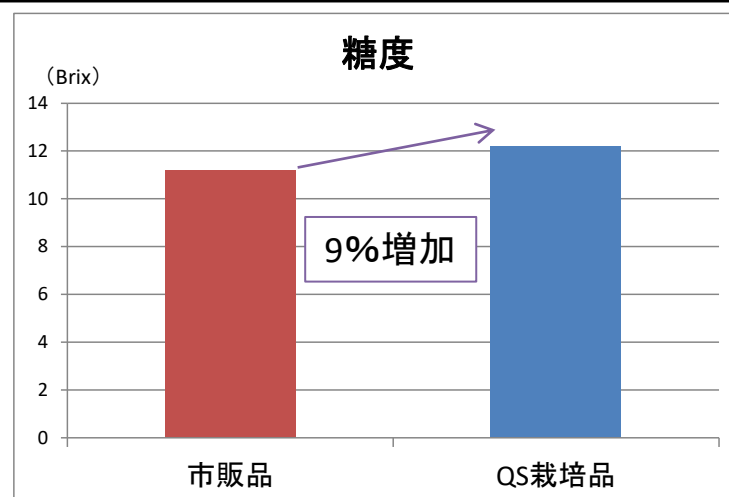
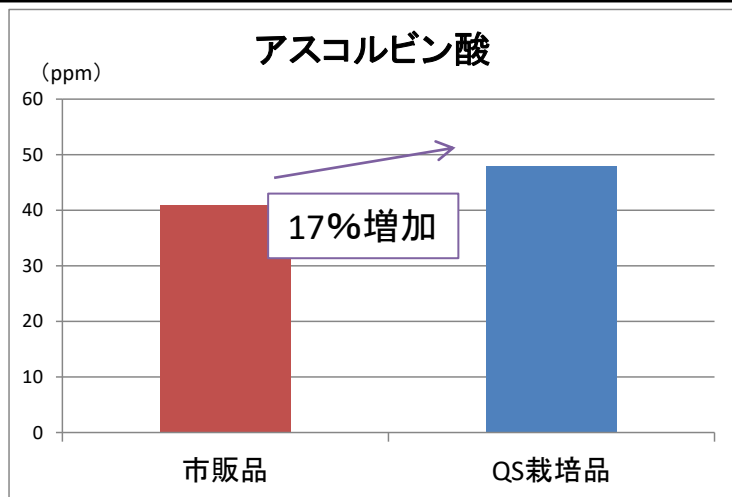
～各成分について～

- ・ アスコルビン酸 … ビタミンCとして働く。コラーゲンの生成や抗酸化機能など、体内で様々な働きを行う。
- ・ グルタミン酸 … うまみ成分の一つであるアミノ酸
- ・ ポリフェノール … 多くの植物に含まれている。抗酸化機能、脂肪の吸収阻害、抗アレルギー活性があるとされ、作物の機能性を評価する上で注目されている物質である。

○ 結果

各成分の値

区分	アスコルビン酸 (ppm)	糖度 (Brix)	グルタミン酸 (ppm)	ポリフェノール ($\mu\text{mol/g}$)
市販品	41	11.2	75	0.18
QS栽培品	48	12.2	110	0.25



○ まとめ

市販品と比較して、QS栽培品のナシの方が機能性成分であるアスコルビン酸、グルタミン酸、ポリフェノールすべてにおいて、その濃度が高い結果となった。糖度に関してもQS栽培品が高かった。

以上から、QS栽培によるナシが「おいしさ」ならびに「健康機能性」の面で優れていることが示唆された。