

# 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](http://www.sermas.co.jp)



# ○分析方法

一群一束からランダムに5gはかりとり、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. 硝酸イオン (分光法)
2. アスコルビン酸 (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 … 市販品(千葉市内で購入) QS栽培品 … 稲毛殿の二ラ

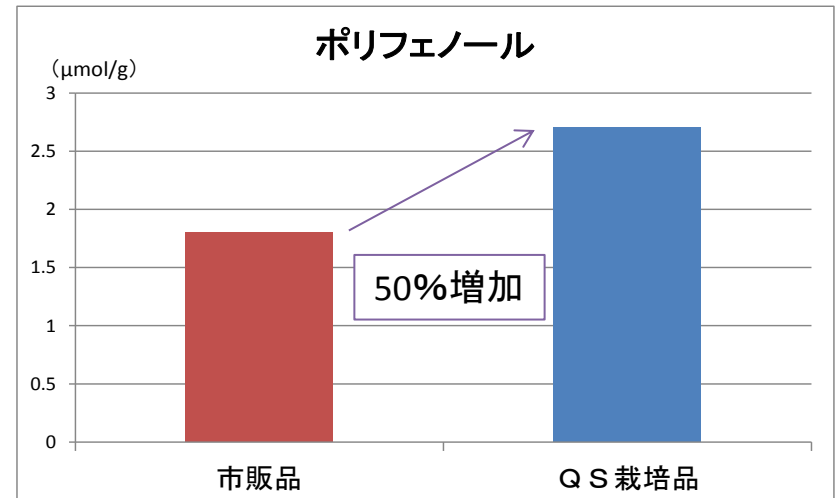
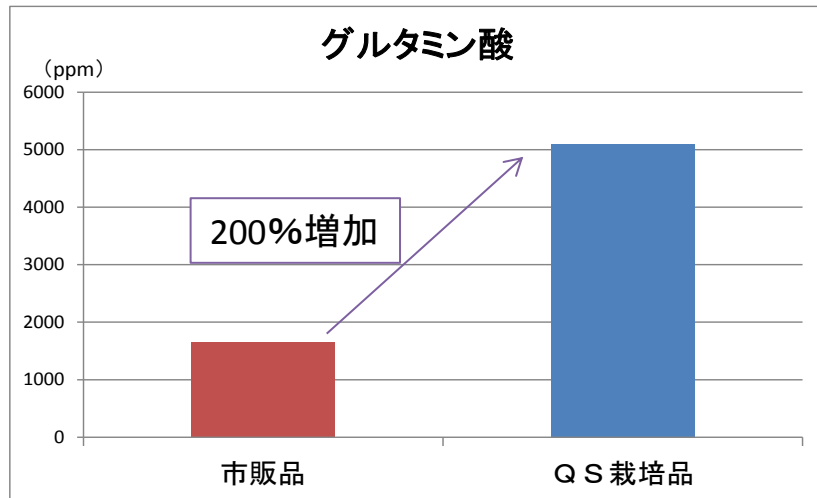
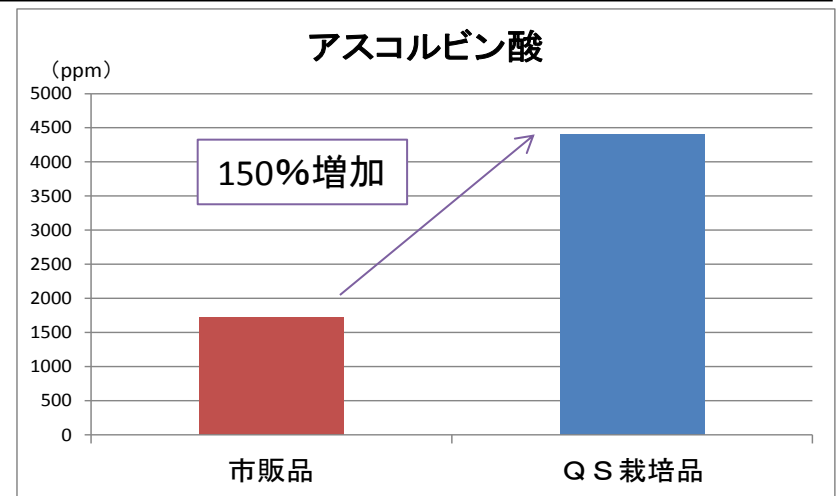
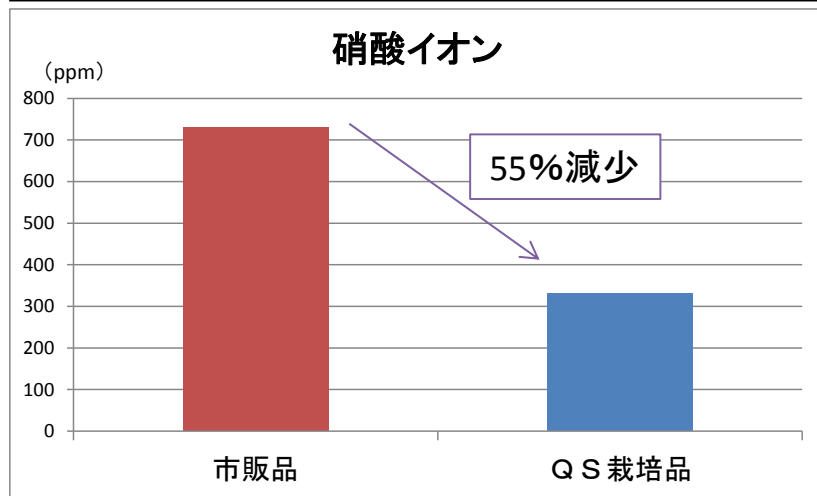
～各成分について～

- 硝酸イオン … 無機イオンのひとつであるが、人が過剰に摂取すると発ガン性のニトロソアミンに変化するといわれることもあり、EUなどでは野菜中の濃度が規制されている。
- 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 … アミノ酸のひとつで「うまみ成分」である。
- 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	硝酸イオン (ppm)	アスコルビン酸 (ppm)	グルタミン酸 (ppm)	ポリフェノール ( $\mu\text{mol/g}$ )
市販品	730	1720	1650	1.8
QS栽培品	330	4400	5100	2.7



## ○ まとめ

市販品と比較して、QS栽培品のニラの方が安全性（硝酸イオン）、おいしさ（グルタミン酸）、機能性（アスコルビン酸・ポリフェノール）いずれの点でも優位な成績となった。

以上から、QS栽培によるニラが「安全性」・「健康機能性」・「おいしさ」の面で優れていることが示唆された。

注：) 各種成分について

葉物野菜に含まれる多くの成分は、採取後の保存状態により急速に変化する可能性があります。店頭に並んだ際の濃度としてはあくまで目安としてお考えくださいませ。