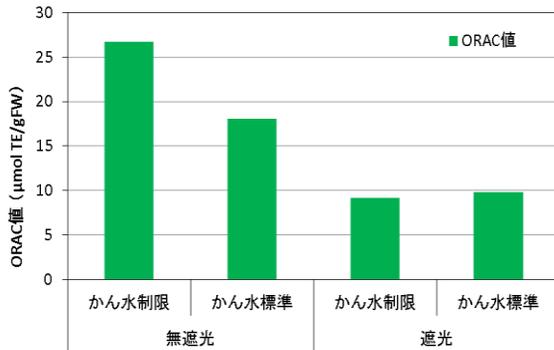


京野菜の持つ機能性成分の検索と有効利用 (農林センター)

ダイコン類、桂うり、花菜、畑セリ、紫ずきんなどに高い機能性を見いだしました。また、栽培条件や加熱処理による機能性成分の変化を明らかにしました。

抗酸化性をORAC法により評価※



ミズナのかん水と遮光によるORAC値比較

<現地と連携した取り組み品目>

桂ウリの機能性

- 6種類の香り成分 (成人病予防、発がん抑制に繋がる)
- 低カロリー性果実 (食品素材としての可能性)

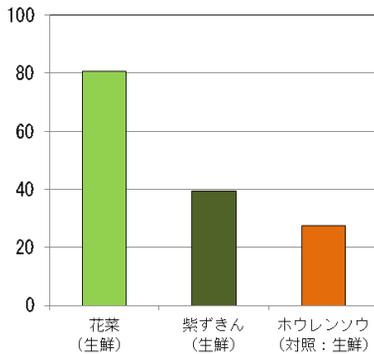


佐波賀だいこんの機能性 (市販品種との比較)

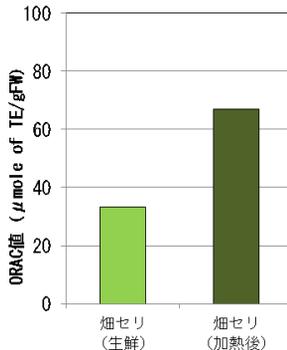
- 根に6倍の辛味成分 (発がん抑制に繋がる)
- 葉に2倍の抗酸化成分



※ 抗酸化性: 生体に害を与える活性酸素を消去する能力をORAC値で示される。高い値ほど抗酸化性が高い。



花菜、紫ずきん(生鮮品)のORAC値



畑セリの生鮮及び加熱後(湯煎)のORAC値

- 花菜、紫ずきん、畑セリなどにホウレンソウより高い抗酸化性
- 畑セリでは、加熱処理後の抗酸化性が特異的に増加
- 現地で振興中の桂うりの香り成分、佐波賀だいこんの辛味成分の機能性分析
- ミズナでは、かん水を控え、無遮光条件下で高い抗酸化性
- 動物実験などによる医学的証明 (エビデンス) を収集中

- 桂うりでは、機能性を活かす加工品開発、販売戦略 (スイーツ、低カロリー食品等) に役立ってます。
- 佐波賀だいこんでは、復活活動 (生産、販売、加工) を通じ、地域振興や食育教育に活用します。