



## 抗酸化力分析

### 測定結果を、10年以上に渡り蓄積したデータベースと比較することが可能です

農産物・食品・飲料などの活性酸素消去活性（抗酸化力※1）を、素材に合った方法で測定できます。

また測定結果を一般流通品の平均値（データベース※2）と比較できることが特徴です。

※1 抗酸化力とは植物ストレス耐性力の事を指します。

※2 弊社で独自に分析、データを蓄積したものであり、国によって定められたものではありません。

素材の特性に合わせて以下の抗酸化力（※1）測定をお選びください。

- 水溶性物質（ESR法、DPPH法、ORAC法）
- 脂溶性物質（SOAC法）

## ESR法

水溶性物質

生体に関与する活性酸素（「スーパーオキシドアニオンラジカル」「ヒドロキシルラジカル」「一重項酸素」）をESR装置を使用して測定いたします。

より詳しく活性酸素消去活性の評価をされたい方、具体的な特徴を得たい場合にお勧めです。

1. スーパーオキシドアニオンラジカル:呼吸によって作られる活性酸素です。
2. ヒドロキシルラジカル:スーパーオキシドアニオンラジカルから発生する酸化力の強い活性酸素です。
3. 一重項酸素:紫外線などによって発生する活性酸素です。

[参考]

H. Shies, Oxidative Stress, Academic Press, 1985

M. Valko, et al., Mol. Cell. Biochem., 2004, 226, 37

試験管内 (in vitro) の分析です。生体内 (in vivo) 評価を示すものではありません。

## DPPH法

分光光度法

水溶性物質

DPPH法は日本をはじめアジア圏で広く普及しているラジカル消去活性の測定方法です。25,000検体以上のデータベースを作成しており、産地や品種の評価におすすめです

## ORAC法

蛍光分光法

水溶性物質

1992年にNIA（米国立老化研究所：National Institute on Aging）により開発、USDA（米農務省：United States Department of Agriculture）により改良されたラジカル消去活性の測定方法です。欧米にて、食品の抗酸化力表示として使用されていました。

## SOAC法

脂溶性物質

ビタミンEやカロテノイドなどの脂溶性成分を対象とした活性酸素消去活性の測定方法です。  
トマト・人参・パプリカ・カボチャ・食用油などの評価におすすめです。

SOAC法はフード・アクション・ニッポンアワード2012にて、研究開発・新技術部門 最優秀賞を受賞した測定方法です。

## 分析価格について

分析項目	価格（税抜）
ESR法	¥34,000
DPPH法	¥18,000
ORAC法	¥22,000
SOAC法	¥32,000

抗酸化力とご一緒にお申し込みの場合は、3項目（糖度・ビタミンC含量・硝酸イオン含量）をプラス¥1,000で承ります。

- サンプル必要量目安：青果物の場合 可食部重量500g

食品に適した測定方法について、ご相談承ります。

[お問い合わせはこちら >](#)