



緑・オレンジ色の野菜分析



緑色の野菜

ホウレンソウ・ブロッコリー・ピーマン・小松菜・水菜・青梗菜・ケール・パクチー・スプラウト・トウモロコシ・インゲン・大葉・エゴマ・アスパラガス・春菊・ニラ・サンチュ・レタス・キャベツ・あさつき・さやえんどう・枝豆・ししとうがらし・ズッキーニ・にがりり・バジル・等

緑色の野菜・果物は、色素成分であるクロロフィル（葉緑素とも呼ばれます）を含みます。a～dの4つの種類がありますが、緑色の植物組織にはaとbが3：1で含まれていると言われます。クロロフィルの合成には、グルタミン酸やミネラル（マグネシウム）が関係しています。緑色の野菜・果物には、下記のような分析項目をご提案します。

おすすめ項目

野菜の健康診断

Brix糖度・ビタミンC含量・抗酸化力（植物ストレス耐性力/DPPH法）・硝酸イオン含量の4項目を測定します。
野菜の健康診断は[こちら](#)をご覧ください。

抗酸化力分析

素材の特性に合わせて抗酸化力（植物ストレス耐性力）測定をします。
抗酸化分析は[こちら](#)をご覧ください。

ミネラル分析

主要ミネラルを一斉分析試験いたします。
ミネラル分析は[こちら](#)をご覧ください。

アミノ酸分析

各種アミノ酸を分析いたします。
アミノ酸分析は[こちら](#)をご覧ください。

食物繊維

- 総量
 - 水溶性食物繊維含量
 - 不溶性食物繊維含量を測定します。
- 分析の詳細内容は[お問い合わせ](#)ください。

緑色の野菜に含まれる単一成分・・・ルチン・イソフラボン・クエルシトリン・ゼアキサンチン・βカロテン・クロロフィル・イソチオシアネート・スルフォラファン・ルテイン・アリルイソチオシアネート・ロズマリニン酸・クロロゲン酸・遊離シトルリン・ラクチュコピクリン

その他項目

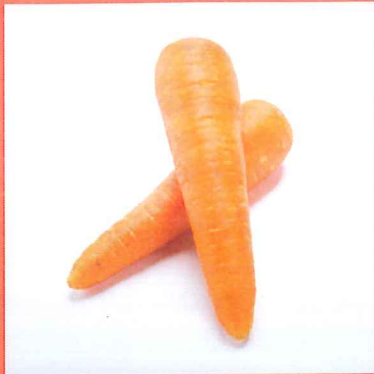
その他項目につきましては、以下のボタンから詳細をご確認ください。

有機酸分析

ビタミン分析

糖類分析

栄養成分(表示対応)



オレンジ色の野菜

ニンジン・カボチャ・ミニトマト（オレンジ）・みかん・オレンジ・いよかん・パプリカ（オレンジ）・柿等

オレンジ色の野菜・果物は、色素成分であるカロテノイドのβカロテンやルテインを含みます。ルテインは元々黄色の色素ですが、その濃度が濃くなるとオレンジ色になります。オレンジ色の野菜は、黄色の数十倍ものルテインを含んでいます。この他にカルコンやアントシアニンの組合わせによってオレンジ色が発色する場合があります。オレンジ色の野菜・果物には、下記のような分析項目をご提案します。

おすすめ項目

βカロテン分析

β-カロテンは、体内でビタミンAに変換されます。ビタミンAは、夜間の視力維持を助けたり、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。※分析の詳細内容は[お問い合わせ](#)ください。

※消費者庁栄養機能食品の栄養機能表示より

SOAC分析

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。SOAC分析は[こちら](#)をご覧ください。

野菜の健康診断

Brix糖度・ビタミンC含量・抗酸化力（植物ストレス耐性力/[DPPH法](#)）・硝酸イオン含量の4項目を測定します。野菜の健康診断は[こちら](#)をご覧ください。

オレンジ色の野菜に含まれる単一成分・・・ゼアキサンチン・ヘスペリジン・βクリプトキサンチン・ポリフェノール・遊離γアミノ酪酸（GABA）・クエルシトリン・ナリルチン・ペクチン

その他項目

その他項目に関しましては、以下のボタンから詳細をご確認ください。

アミノ酸分析

糖類分析

有機酸分析

ビタミン分析

栄養成分(表示対応)

ミネラル分析

- ◆ 機能性成分・土壌/肥料分析・残留農薬分析に関してもお気軽にお問合せください。
- ◆ 生鮮品だけでなく、加工品等にも分析可能ですのでお問合せください。

[お問い合わせはこちら >](#)