



赤・白色の野菜分析



赤色の野菜

パプリカ（赤）・トウガラシ・トマト・ミニトマト・イチゴ・スイカ・りんご・グレープフルーツ（赤肉種）・アセロラ等

赤色の野菜・果物は、色素成分であるカロテノイドのリコピンやカプサンチンを含みます。リコピンは、トマト以外の野菜や果物にも含まれています。また、赤色にはベタレインという色素成分も関係します。ベタレインのうちの黄色のベタキサンチンと赤紫のベタシアニンが混在して赤色となります。赤色の野菜・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

リコピン分析

リコピンは、トマト以外にはスイカや一部の人参にも含まれ高い抗酸化力を有しています。また血中のHDL（善玉）コレステロールを増やす働きも報告されています。※分析の詳細内容は[お問い合わせ](#)ください。

※消費者庁機能性表示食品届出情報データベースより

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分析の詳細内容は[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。

赤色の野菜に含まれる単一成分・・・カプサイシン・カプサンチン・遊離γアミノ酪酸（GABA）・クエルシトリン・シアニン-3-ラムノシド・遊離シトルリン・プロシアニンB2・フロリジン・ゼアキサンチン・ポリフェノール

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

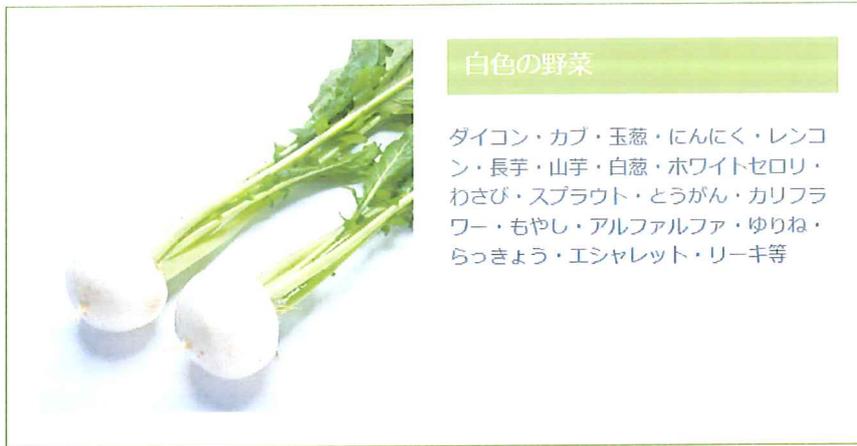
糖類分析

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



白色の野菜・果物は、色素成分であるフラボノイドのうち、白～淡黄色を発色するフラボンやフラボノールを含みます。フラボノイドはほとんど全ての植物に含まれますが、カロテンやクロロフィル等の他の色素がある場合には隠されてしまいます。白色の野菜・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

食物繊維分析

- ・総量
 - ・水溶性食物繊維含量
 - ・不溶性食物繊維含量
- 分析の詳細内容は[お問い合わせ](#)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。

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。
分析の詳細内容は[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。
分析の詳細内容は[こちら](#)をご覧ください。

白色の野菜に含まれる単一成分・・・アリシン・アリルイソチオシアネート・βコングリニニン・ケルセチン-3,4'-ジグルコシド・遊離γアミノ酪酸（GABA）・フラクトオリゴ糖・スルフィド（硫化アリル/硫化アルキル）・ポリフェノール・イソチオシアネート

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)

- ◆ 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い合わせください。
- ◆ 生鮮品だけでなく、加工品等にも分析可能ですのでお問い合わせください。

[お問い合わせはこちら >](#)