



## 紫色の野菜分析



### 紫色の野菜

ピーツ・ナス・ブドウ・赤水菜・紫白菜・ベリー類・黒豆・トレビス・赤じそ・レッドキャベツ等

紫色の野菜・果物は、色素成分であるフラボノイドのうち赤～紫～青味を呈するアントシアニンを含みます。アントシアニンの中心物質であるアントシアニンジンを糖や有機酸が結合しており、その種類によって色調が変化します。  
また、赤紫色にはベタレインという色素成分のうち赤紫のベタシアニンも関係しています。  
紫色の野菜・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

#### 総アントシアニン含量

総アントシアニン含量分析では、アントシアニンジンを中心核とするアントシアニン全ての種類の総含有量を測定します。  
分析の詳しい内容は[お問い合わせ](#)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。

#### 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。

紫色の野菜に含まれる単一成分・・・レスベラトロール・シアニンジン・クロロゲン酸・ケルセチン-3,4'-ジグルコシド・遊離アミノ酸 (GABA)・イソチオシアネート・スルフィド (硫化アリル/硫化アルキル)

### 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

- ◆ 機能的成分・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 >](#)