



# 分析結果報告書

分析担当者 : \_\_\_\_\_  
ID: \_\_\_\_\_



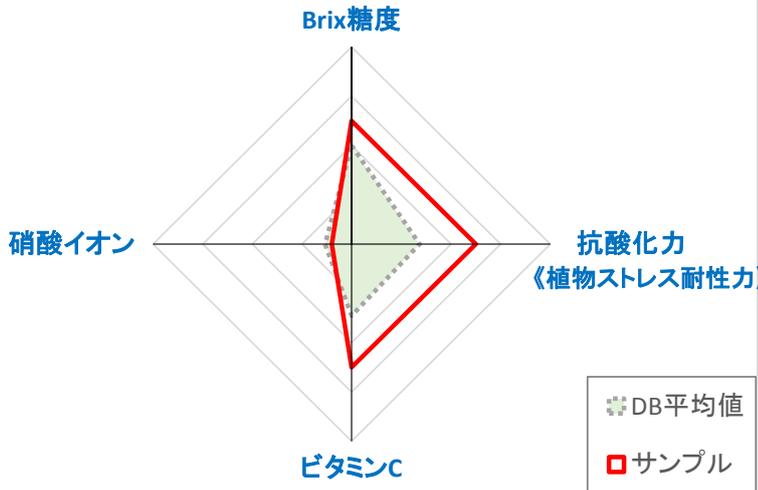
サンプル名: トマト  
サンプル到着日: 2017年10月15日

	分析結果	DB平均値 ※1 (2008~2016年 /10月)	食品成分表値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	6.5	5.2	-	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性》 (mg TE /100g)	15.0	24.6	-	DPPH法 窒素代謝(同化)や糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	26.3	-	1.5	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	<5.0	6.7	-	窒素代謝(同化)の指標
食味評価	5 嗜好型(1~5)	甘味:1 旨味:1 酸味:1 青味:0 食感:0 香り:0 分析型(0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数: 199検体  
※2 日本食品標準成分表 2015年度版(七訂) 《トマト/果実/生》 参照

## 野菜の健康診断スコア

(4項目をポイント換算し、グラフ化しています)



## 【総評コメント】

DB平均値(トマト/10月)と比較すると、抗酸化力に関して約1.8倍、ビタミンC含量については約1.7倍高い値となりました。糖度については、平均値の約1.3倍の、やや高い傾向が見られました。

硝酸イオンにおいては、検出下限値以下の低い値となりました。

食味評価については、皮にハリがあり、甘味・酸味がしっかりと感じられるが、後味はすっきりとしていて美味しいという評価でした。

サンプルデータ	品種	-	データ 圃場	圃場名称	-
	栽培区分	-		所在地	-
	作型分類	-		栽培面積	-
	株間	-		土質	-
	栽培の特徴	-	データ 農薬の 使用	殺虫剤	-
	播種日(定植日)	-		殺菌剤	-
	収穫日	-		除草剤	-
生産者データ	納品日 (産地サンプル発送日)	-	データ 購買	その他	-
	生産者名	-		出荷期間	-
その他	住所	-	流通形態	-	
	使用資材	-	出荷量(予測)	-	
	自家製堆肥成分	-			