

健康応援ミネラル畑の「会津薬師トマト」が全国トップレベルの評価！



会津薬師ブランドの野菜とお米とは？

栄養素とミネラルの含有量に注力した特別栽培商品です。



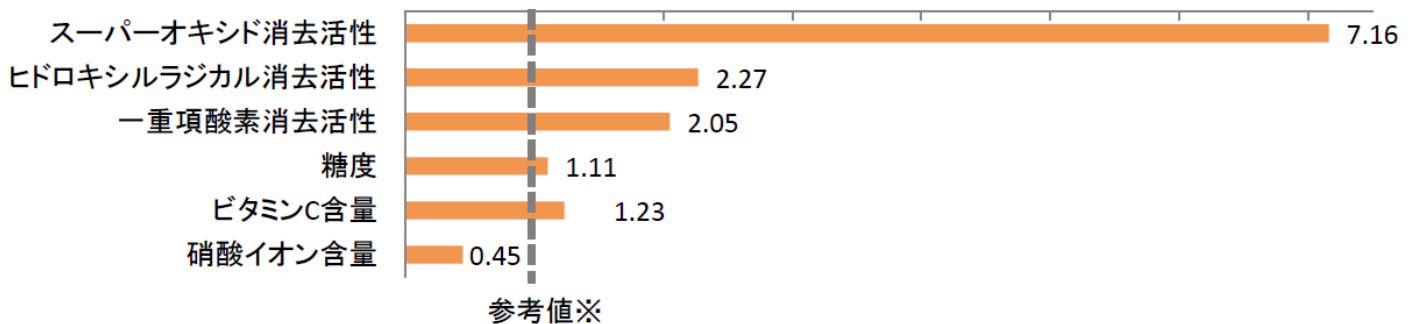
会津薬師トマトの評価

旨味が強く、甘みがあり、酸味控え目で、食べやすい
悪玉活性酸素を消す効果（抗酸化力）が全国トップレベル！

Designer Foods * サンプル名：会津薬師トマト サンプル到着日：2016年6月20日
デザイナーフーズ株式会社

		分析結果	測定方法・備考
活性酸素消去活性	スーパーオキシド消去活性 (units SOD/g)	72.0	ESR スピントラッピング法窒素代謝（同化）や、糖代謝の指標となります。活性酸素3種（スーパーオキシド、ヒドロキシルラジカル、一重項酸素）は、それぞれ、抗酸化成分に対する反応性が異なります。
	ヒドロキシルラジカル消去活性 ($\mu\text{mol DMSO/g}$)	1,360	
	一重項酸素消去活性 ($\mu\text{mol Histidine/g}$)	289	
糖度(%)		5.9	Brix メーター光合成が適切に行われているかどうかの指標となります。
ビタミンC含量(mg/100g)		21.8	メルク RQ フレックス糖代謝が適切に行われているかどうかの指標となります。
硝酸イオン含量(mg/kg)		10.0 以下	メルク RQ フレックス植物体内において低く抑えられていることが望ましい成分です。
食味コメント		旨味が強く、甘味がある。酸味が控えめで、食べやすい。食感は柔らかい。	

相対評価



※弊社データベースにおける「トマト（平均値）」を1.00として相対比を算出しています。

◆ 総評コメント

・分析サンプルは「トマト（平均値）」と比較して、分析した活性酸素消去活性全て、2.0倍以上高い値です。特に、スーパーオキシド消去活性は、弊社データベースにおける「トマト（平均値）」の中でトップクラスの値です。スーパーオキシド消去活性には、ビタミンCやポリフェノール等が寄与する事が知られています。・分析サンプルは、糖度および糖の代謝産物であるビタミンCの含量が「トマト（平均値）」と同等以上の値であることから、光合成および糖代謝が適切に行われていると考えられます。