

【根拠となった主要な試験結果】

表1 ハマナス果実の硬さによる機能性成分含量の変化 (平成14年 青森ふ研下北ブランドセンター)

| サンプル区分 | 硬度 (g) | 総ビタミンC (mg/100g) | 還元型ビタミンCの割合 (%) | 総カロテノイド量 (mg/100g) | β-カロテン (μg/100g) | リコペン (μg/100g) | α-トコフェロール (mg/100g) |
|------------|-----------------|------------------|-----------------|--------------------|------------------|----------------|---------------------|
| 硬さ300g | 299.8 ± 13.5 | 857 ± 227 | 96.3 ± 2.1 | 75.6 ± 33.7 | 1,230 ± 1,010 | 1,630 ± 270 | 3.57 ± 0.36 |
| 硬さ500g | 522.3 ± 43.2 | 948 ± 205 | 97.0 ± 2.2 | 80.0 ± 20.4 | 940 ± 440 | 3,190 ± 680 | 4.91 ± 0.53 |
| 硬さ1000g | 1,037.8 ± 76.6 | 773 ± 121 | 95.8 ± 0.5 | 69.7 ± 34.1 | 500 ± 340 | 1,890 ± 530 | 4.17 ± 0.81 |
| 硬さ3000g | 2,915.5 ± 229.8 | 877 ± 90 | 94.0 ± 1.2 | 25.4 ± 17.0 | 240 ± 140 | 640 ± 530 | 4.37 ± 1.60 |
| 硬さ5000g | 4,910.0 ± 215.4 | 681 ± 145 | 91.6 ± 2.2 | 3.0 ± 2.4 | 110 ± 60 | 30 ± 50 | 3.38 ± 2.21 |
| 硬さ1,000g以下 | 538.7 ± 239.4 | 876 ± 200 | 96.5 ± 1.9 | 14.7 ± 5.4 | 920 ± 740 | 2,280 ± 870 | 4.17 ± 0.81 |

(注) 各サンプル区分毎の分析個数は8個、果実水分を80%に換算した結果の平均値と標準偏差を表示。

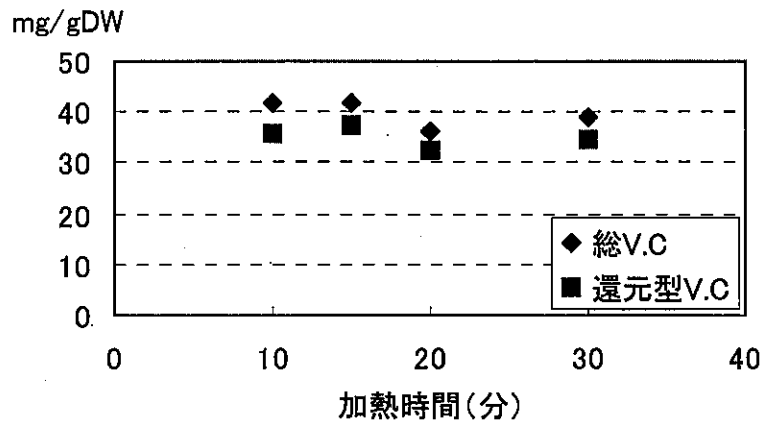


図1 加熱時間によるビタミンC量(乾物換算)の変化

(平成13年 下北ブランドセンター)

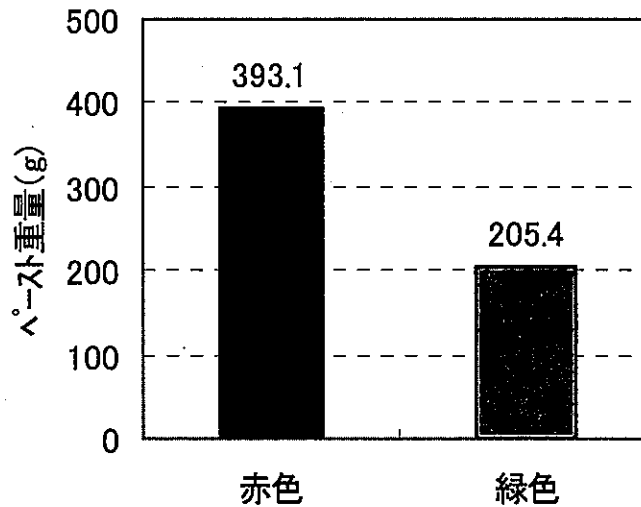


図2 果実色によるポリフェノール収量の差異

(注) 処理条件: 冷凍果実300g、水600g、加熱時間15分

果実の選別は、全体的に赤色を呈しているものを「赤色」、赤みがなく全体的に緑色のものを「緑色」とした。

(平成13年 下北ブランドセンター)