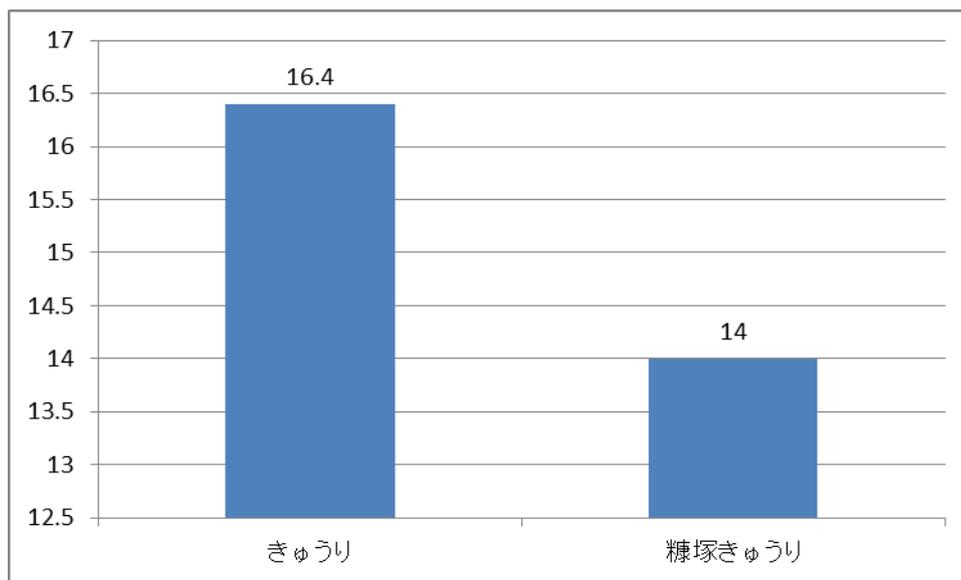


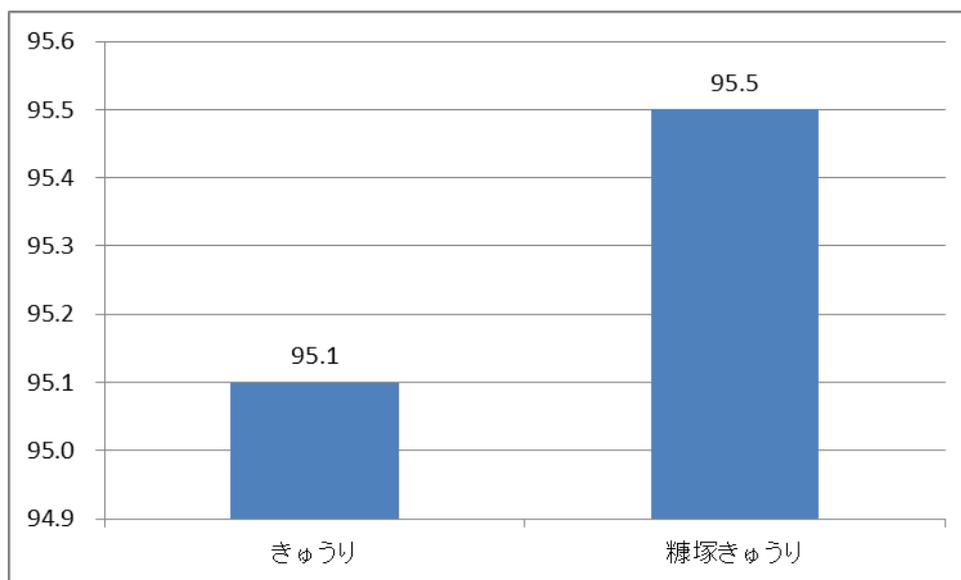
「糠塚きゅうり」の栄養成分について

1 栄養成分検査結果（検体提出期日：平成25年6月10日）

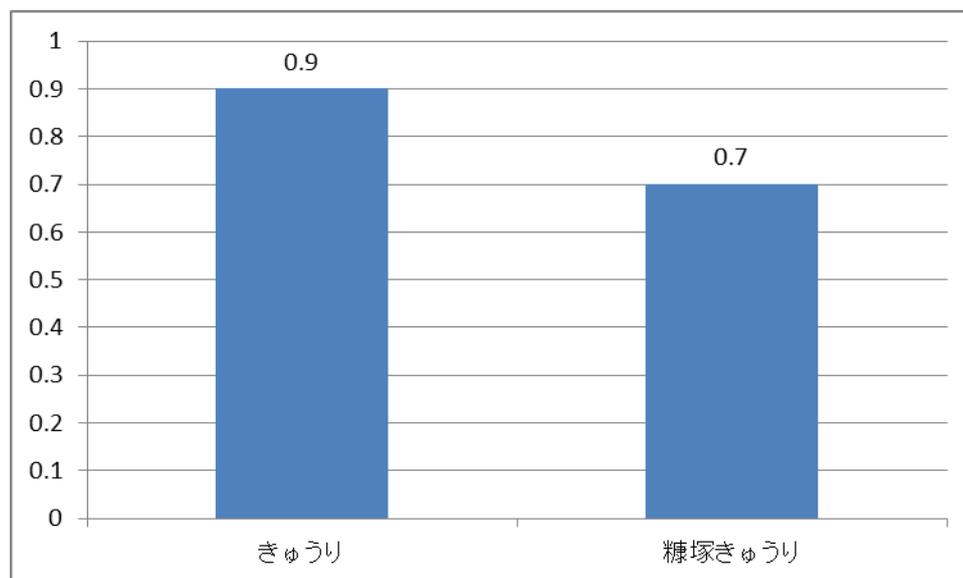
(1) エネルギー (kcal/100g)



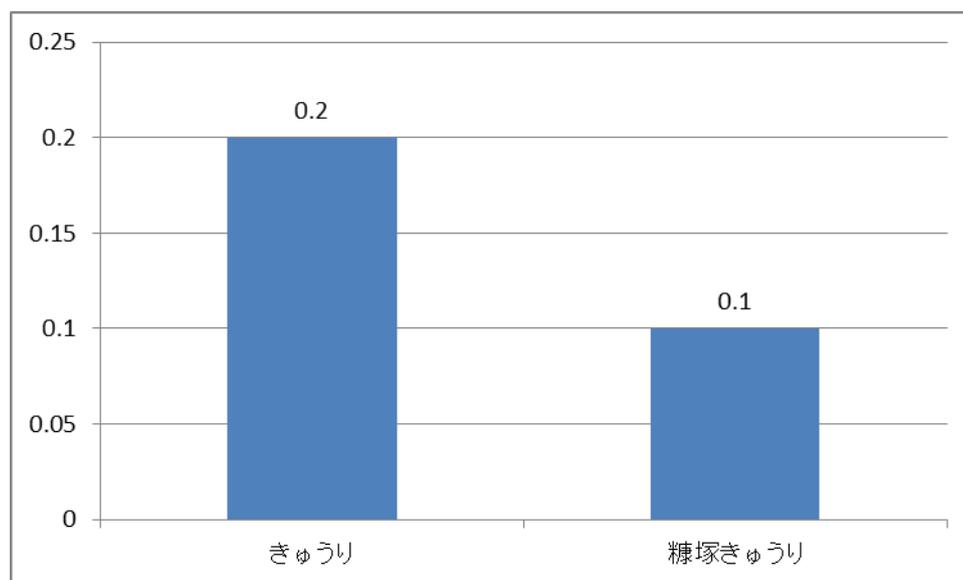
(2) 水分 (g/100g)



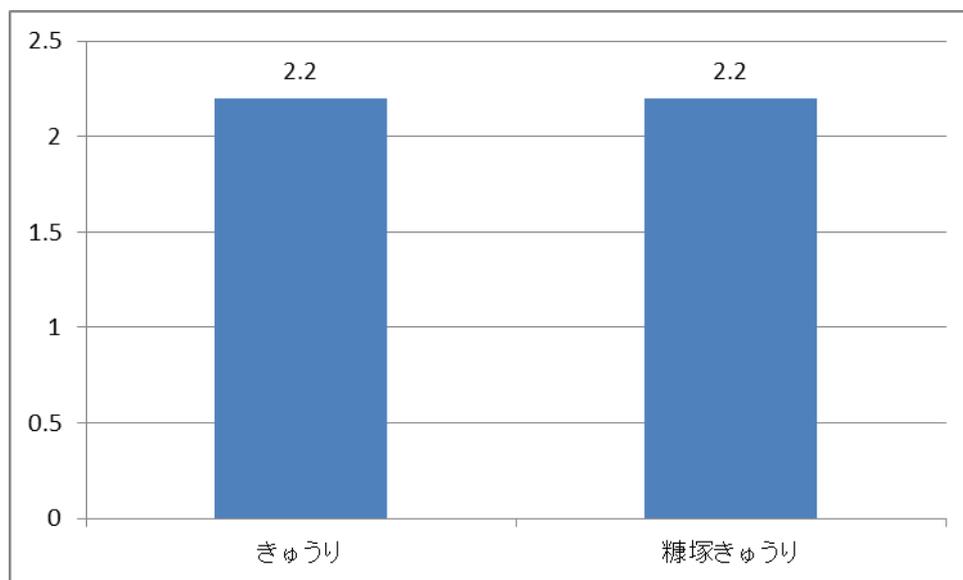
(3) たんぱく質 (g/100g)



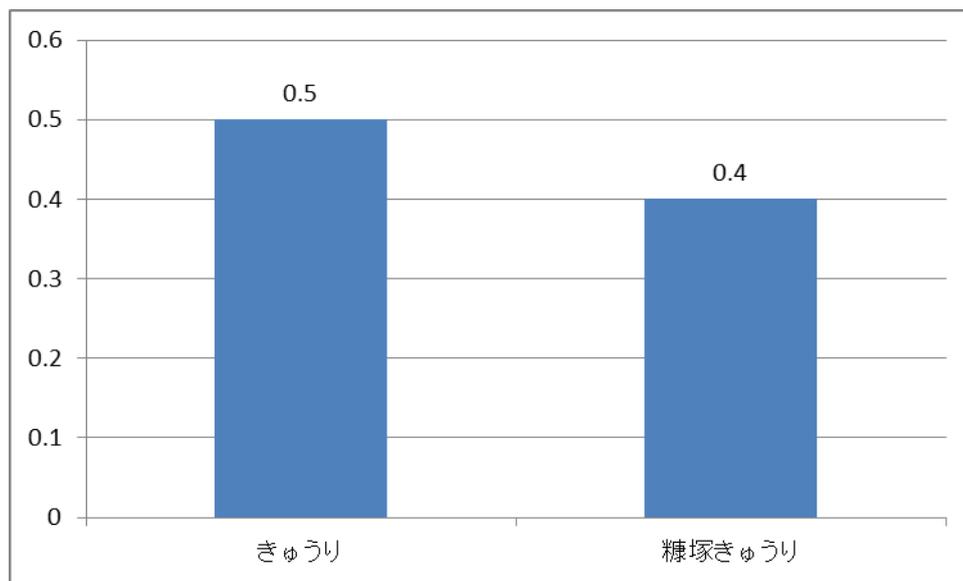
(4) 脂質 (g/100g)



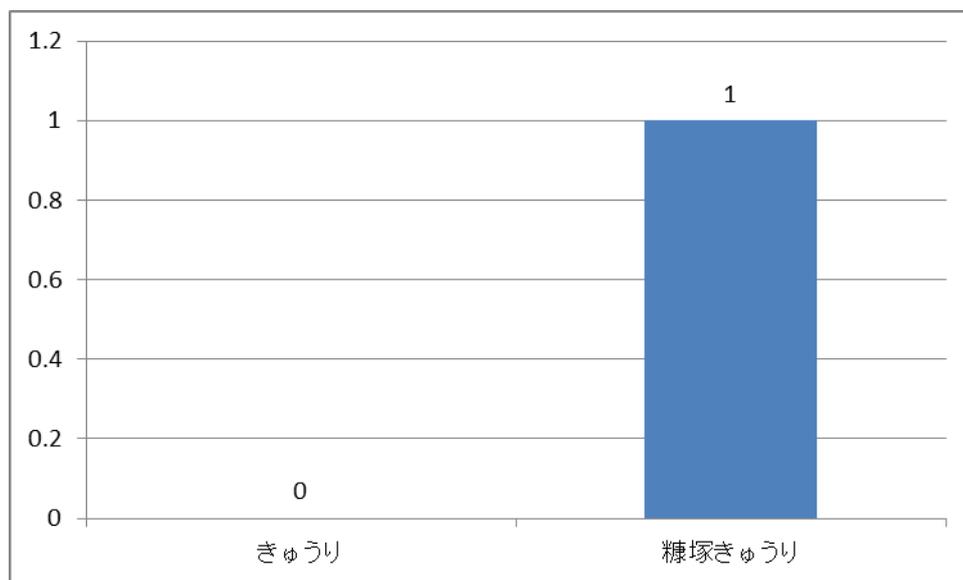
(5) 糖質 (g/100g)



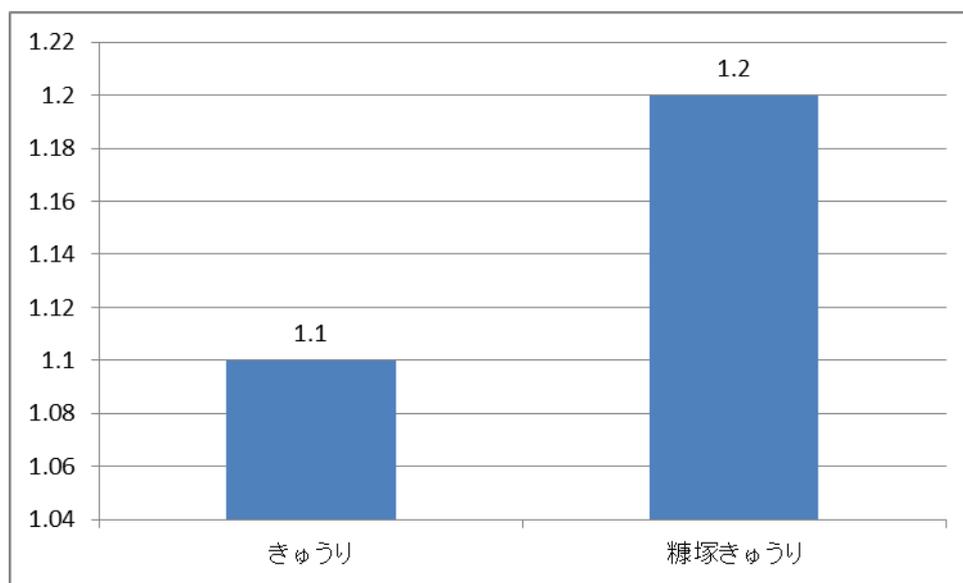
(6) 灰分 (g/100g)



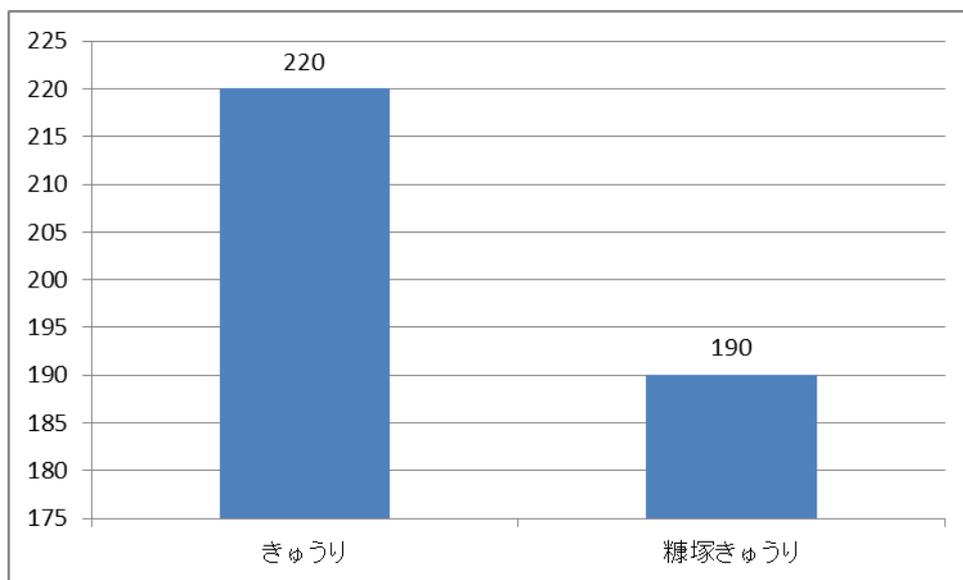
(7) ナトリウム (mg/100g)



(8) 食物繊維 (g/100g)

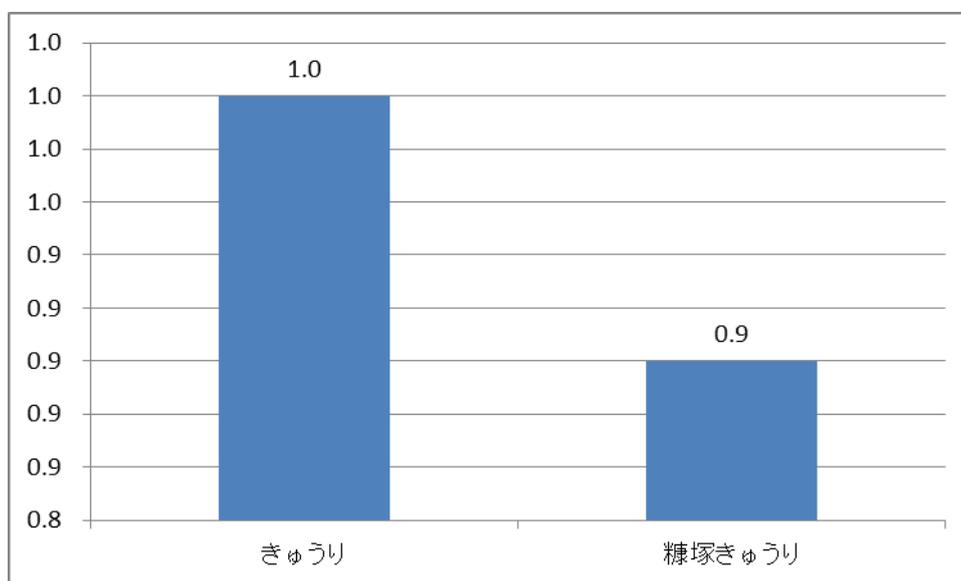


(9) カリウム (mg/100g)

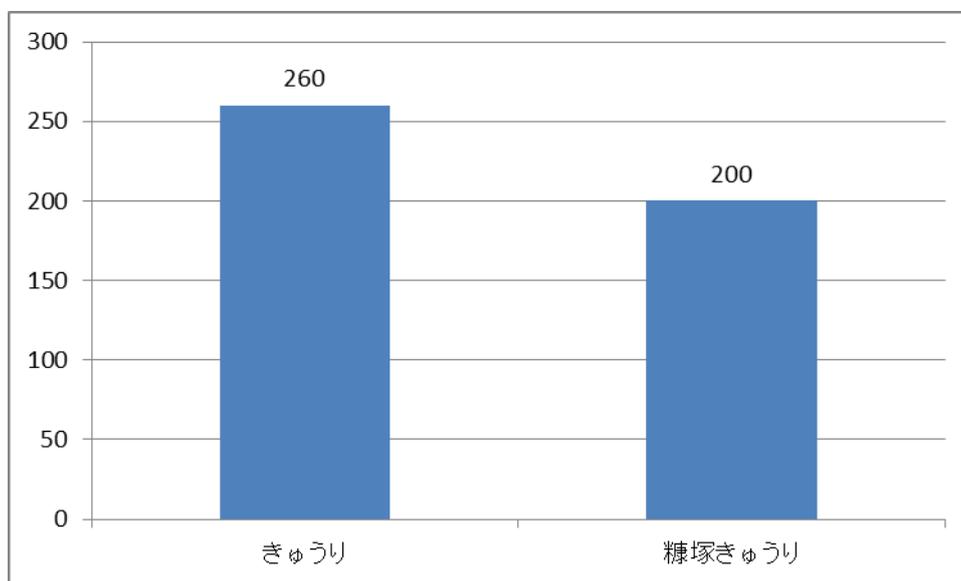


2 栄養成分検査結果（検体提出期日：平成25年7月27日）

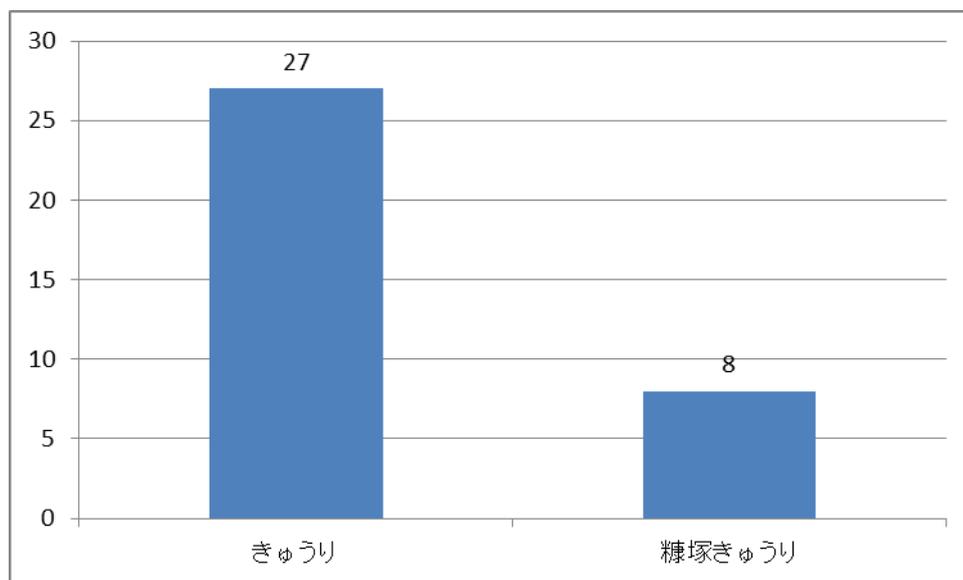
(1) 食物繊維 (g/100g)



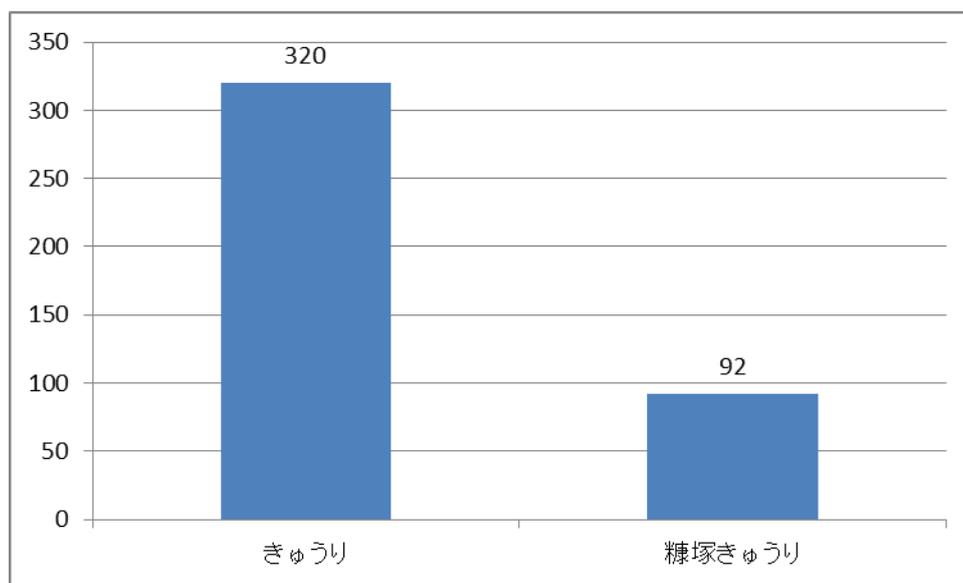
(2) カリウム (mg/100g)



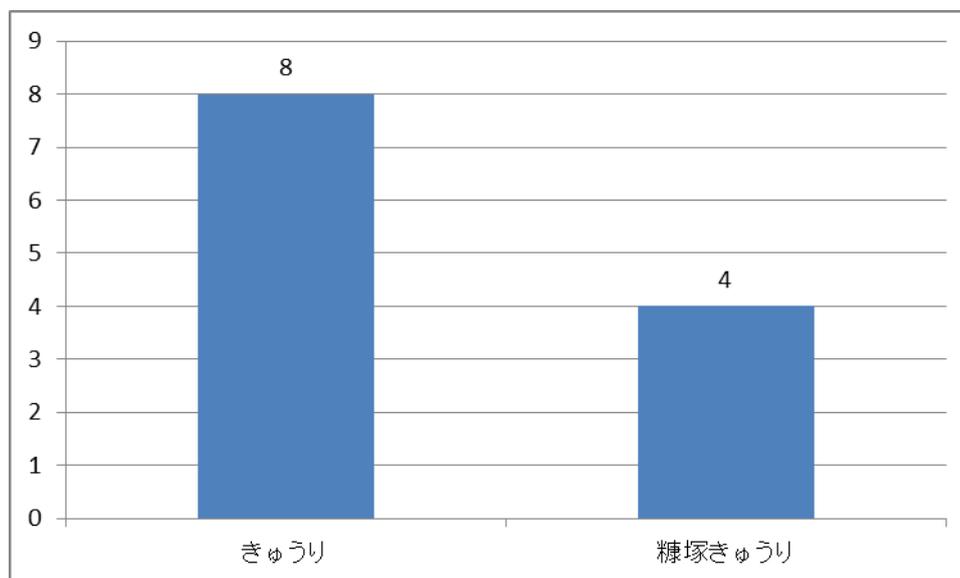
(3) ビタミンA ($\mu\text{g}/100\text{g}$)



(4) カロテン ($\mu\text{g}/100\text{g}$)



(5) 総ビタミンC (mg/100g)



(参考)

項目	試験検査方法
エネルギー	栄養表示基準に基づくエネルギー換算
水分	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	ケルダール分解法
脂質	酸分解法
糖質	100 - (水分 + 灰分 + たんぱく質 + 脂質 + 食物繊維)
灰分	直接灰化法
ナトリウム	フレイム原子吸光光度法
食物繊維	酸素重量法
カリウム	フレイム原子吸光光度法
ビタミンA	カロテンの結果より算出
カロテン	高速液体クロマトグラフ法
総ビタミンC	高速液体クロマトグラフ法

※試験依頼先：一般社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター

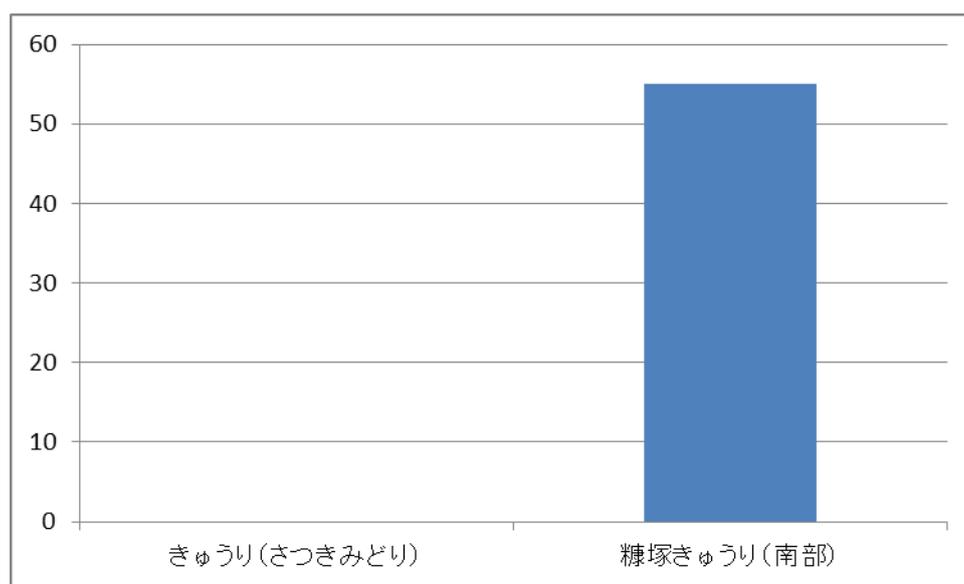
3 弘前大学農学生命科学部の調査結果

(1) 苦味成分

・きゅうりの苦味成分は、ククルビタシンCであることが知られており、果実の首の部分に多く存在し、抗がん効果を持つと言われている。

・弘前大学農学生命科学部では、平成20～21年度に、糠塚きゅうりと白イボ系きゅうりのククルビタシンC含有量の測定を行っており、糠塚きゅうり内の含有量が多いことを明らかにしているが、ククルビタシンC含有量の定量方法については、標準物質が市販されていないこと、抽出及び分析精度にやや問題があることから、今後、さらに検討する必要があるとしている。

(2) ククルビタシンC含有量($\mu\text{g/g dw}$)の調査結果



※試験検査方法：高速液体クロマトグラフ法