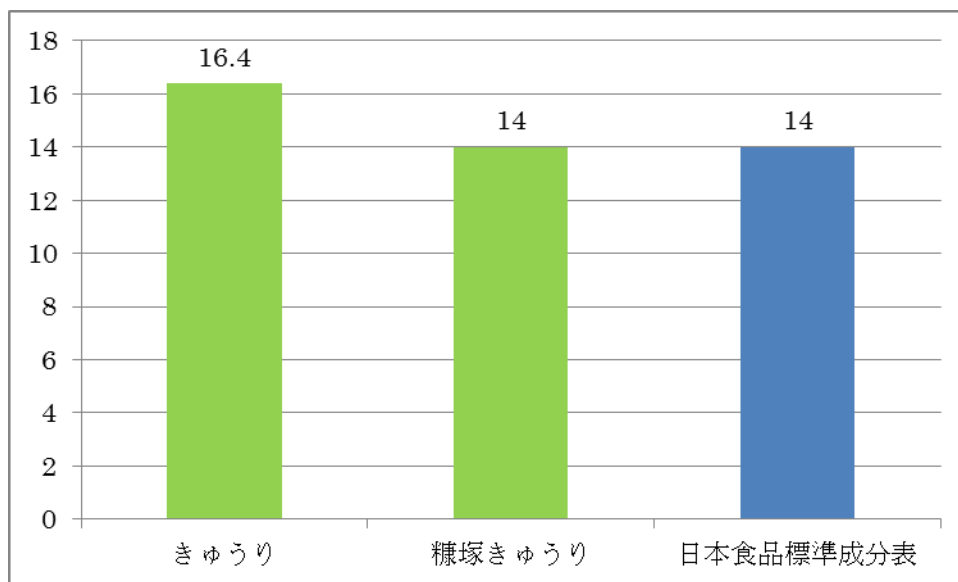


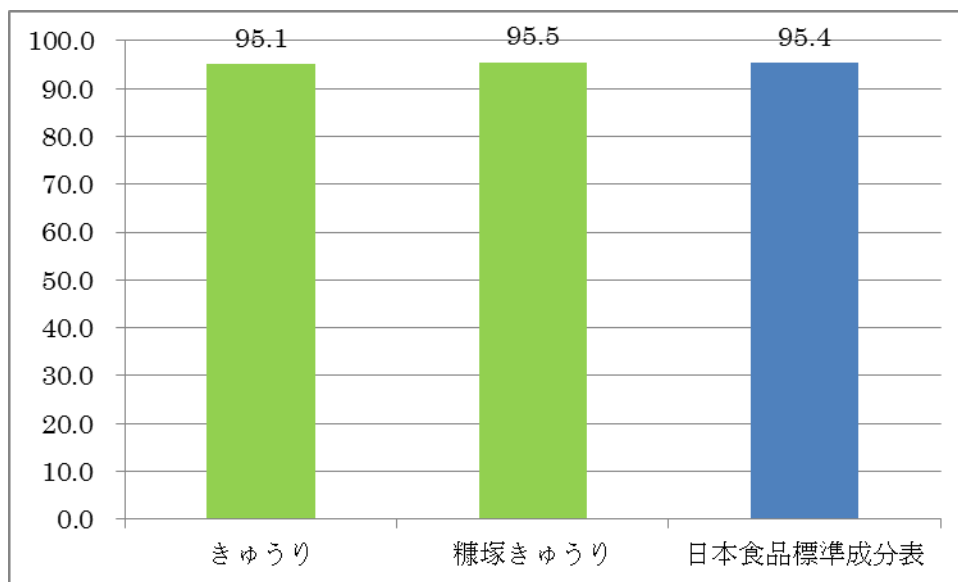
1 「糠塚きゅうり」の栄養成分について

(1) エネルギー (kcal/100g)



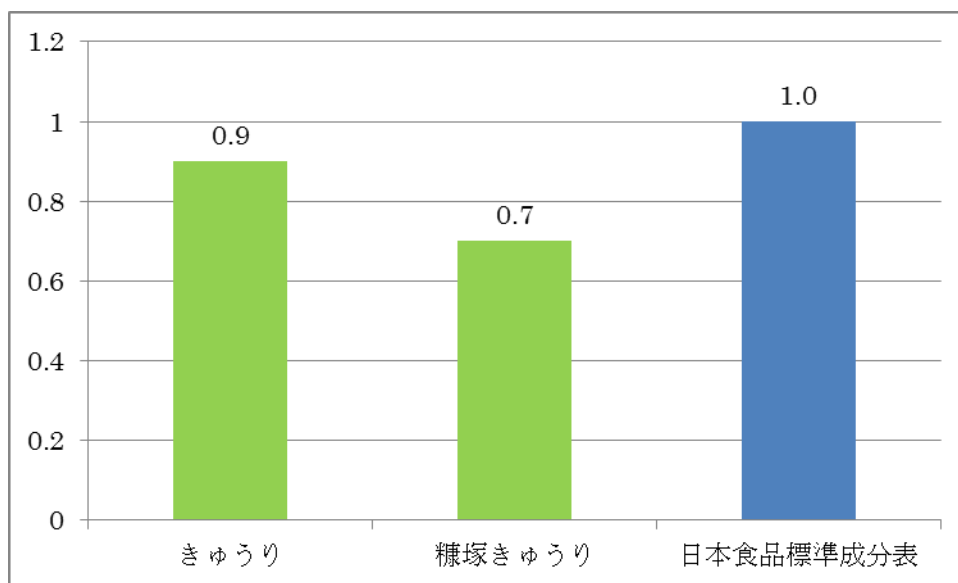
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(2) 水分 (g/100g)



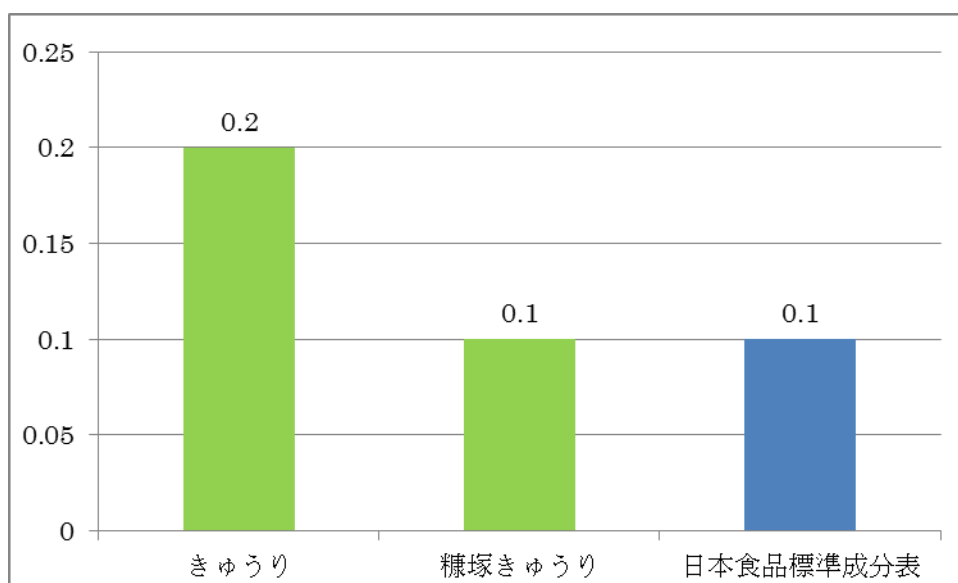
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(3) たんぱく質 (g/100g)



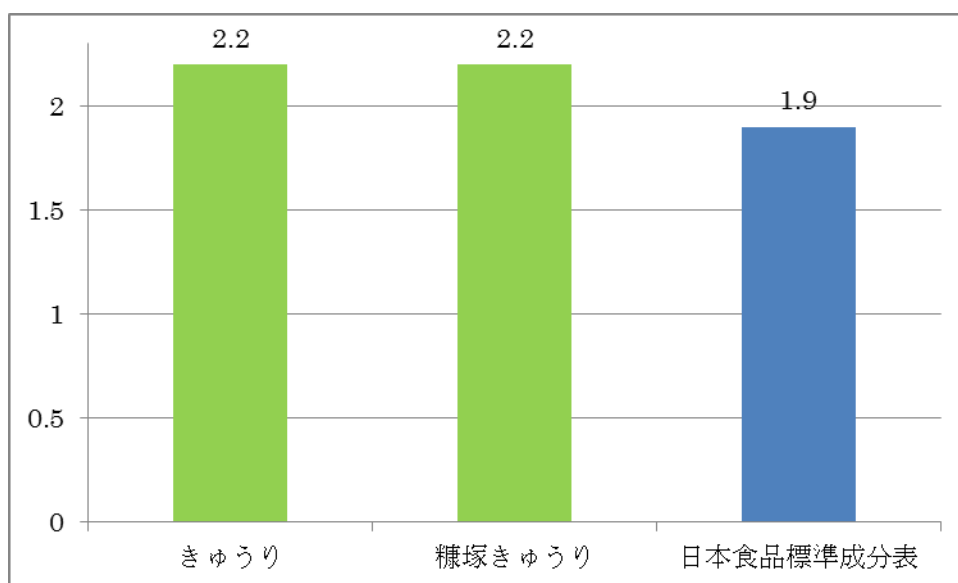
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(4) 脂質 (g/100g)



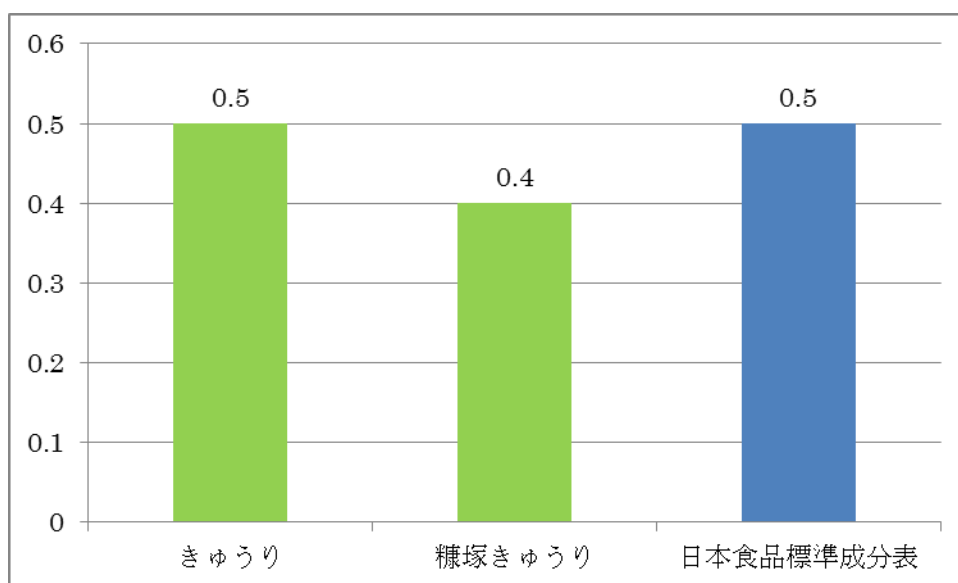
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(5) 糖質 (g/100g)



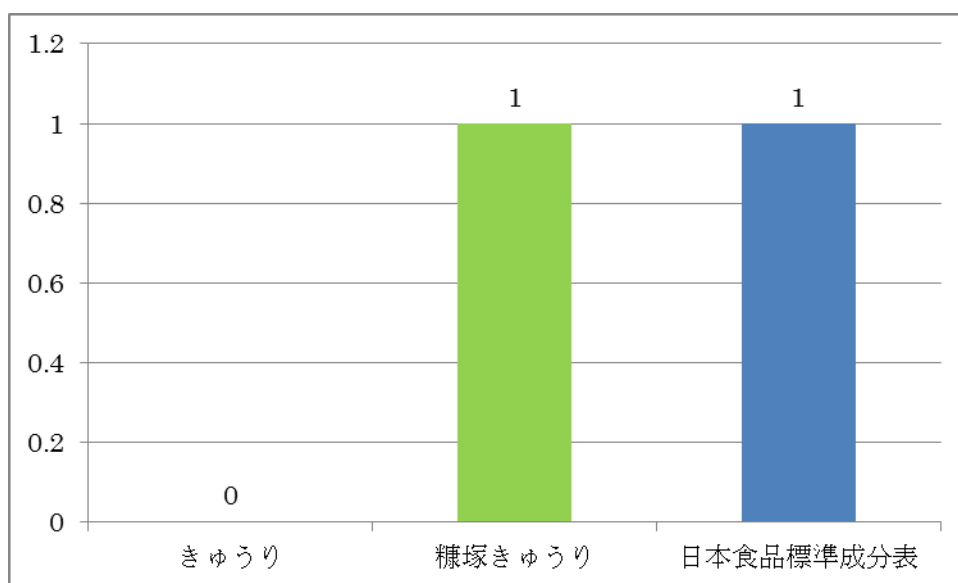
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(6) 灰分 (g/100g)



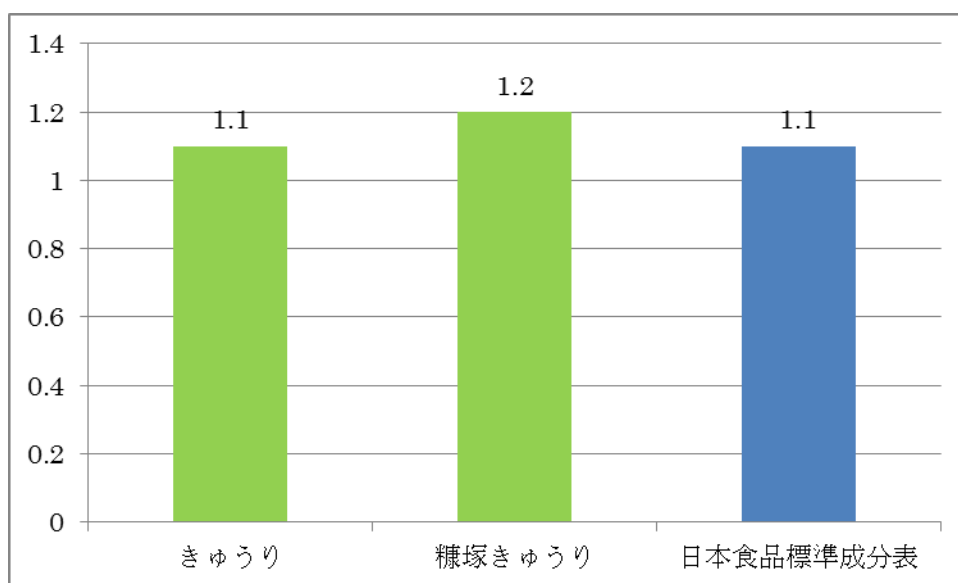
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(7) ナトリウム (mg/100g)



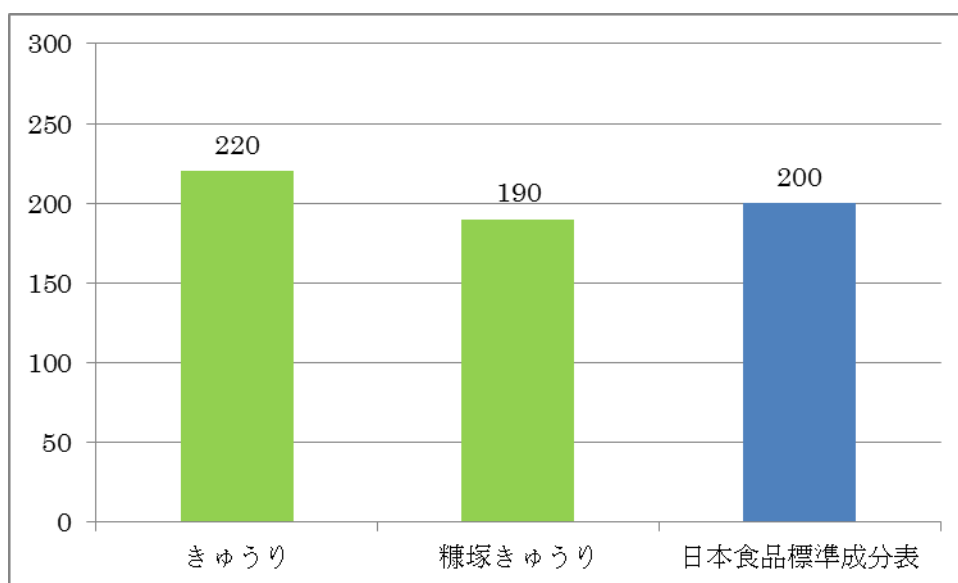
※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(8) 食物繊維 (g/100g)

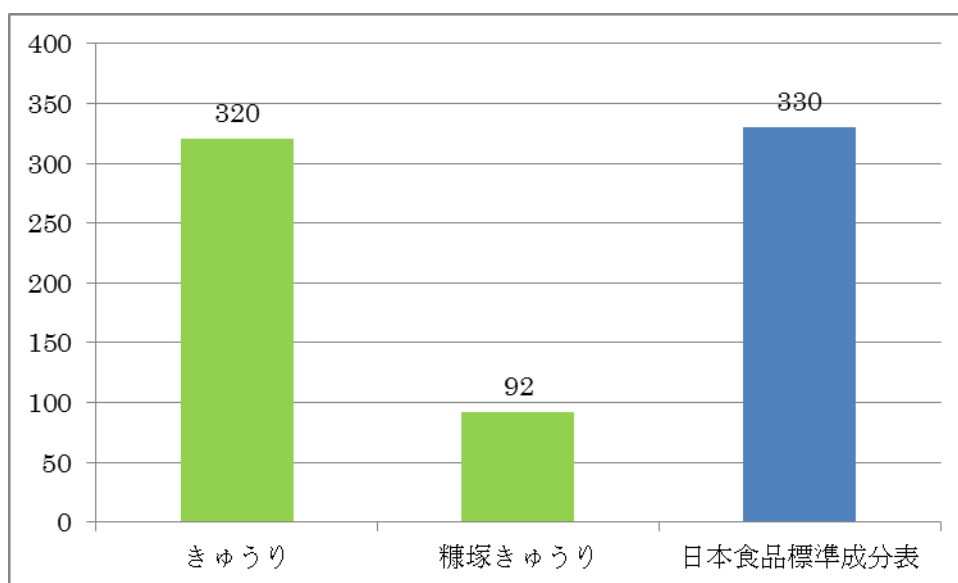


※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(9) カリウム (mg/100g)

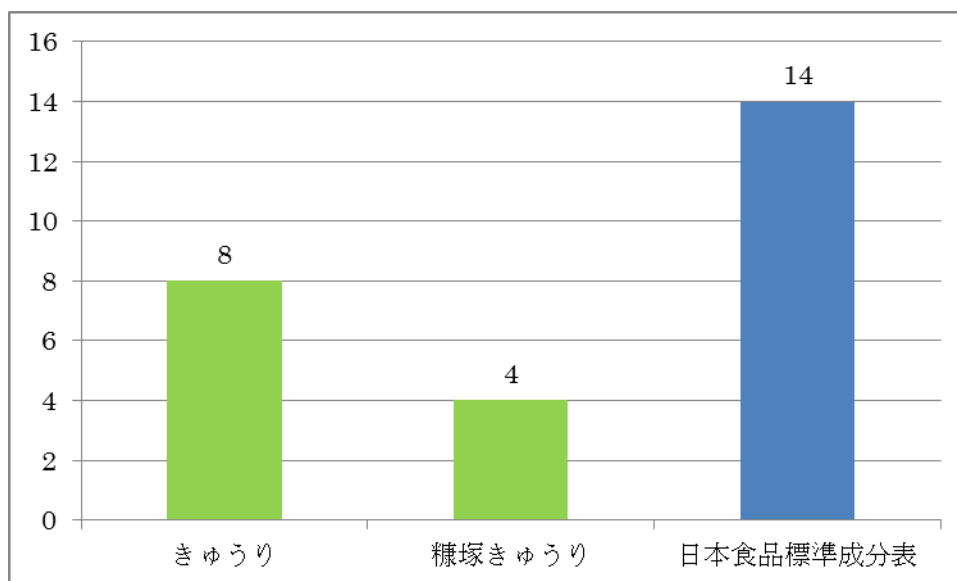


※検体提出日：平成 25 年 6 月 10 日

(10) カロテン (μ g/100g)

※検体提出日：平成 25 年 7 月 27 日

(11) 総ビタミンC (mg/100g)



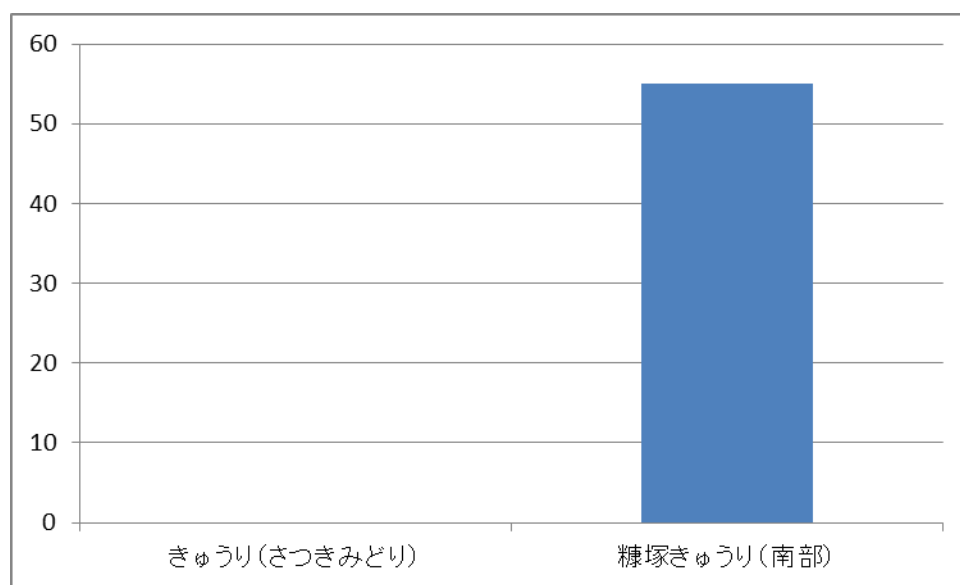
※検体提出日：平成25年7月27日

参考：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。

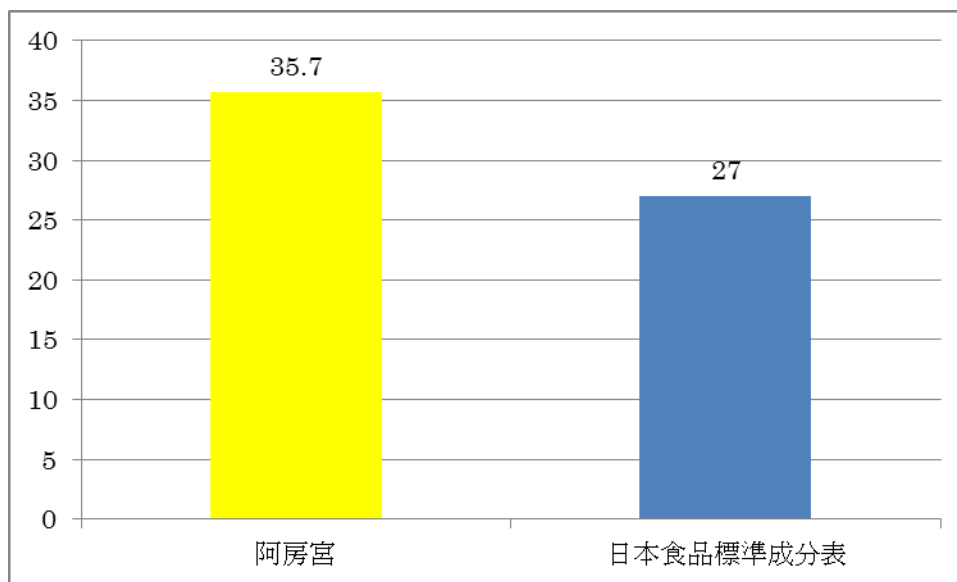
・弘前大学農学生命科学部では、平成20～21年度に、糠塚きゅうりと白イボ系きゅうりのククルビタシンC含有量の測定を行っており、糠塚きゅうり内の含有量が多いことを明らかにしているが、ククルビタシンC含有量の定量方法については、標準物質が市販されていないこと、抽出及び分析精度にやや問題があることから、今後、さらに検討する必要があるとしている。

2 ククルビタシンC含有量(μ 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

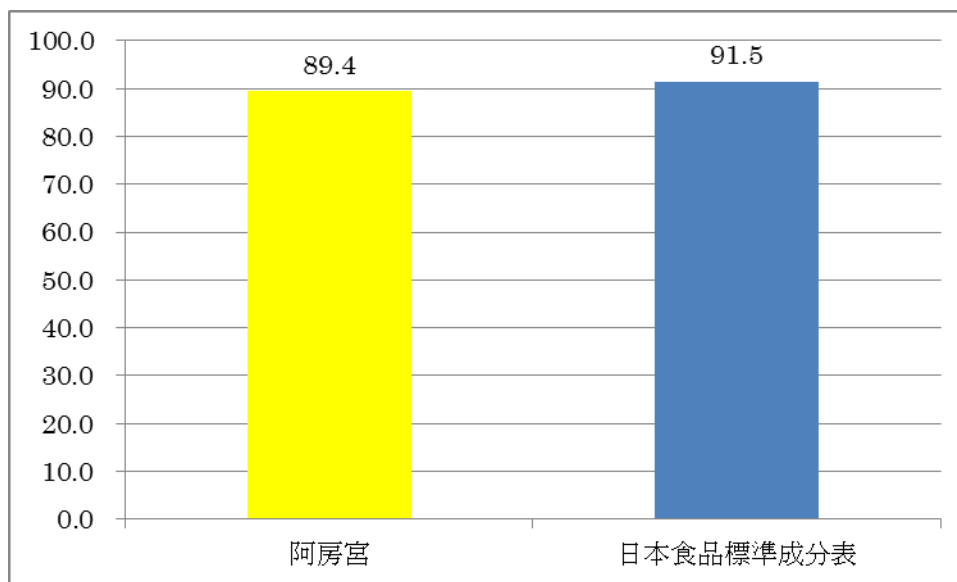
2 「八戸食用菊」の栄養成分について

(1) エネルギー (kcal/100g)



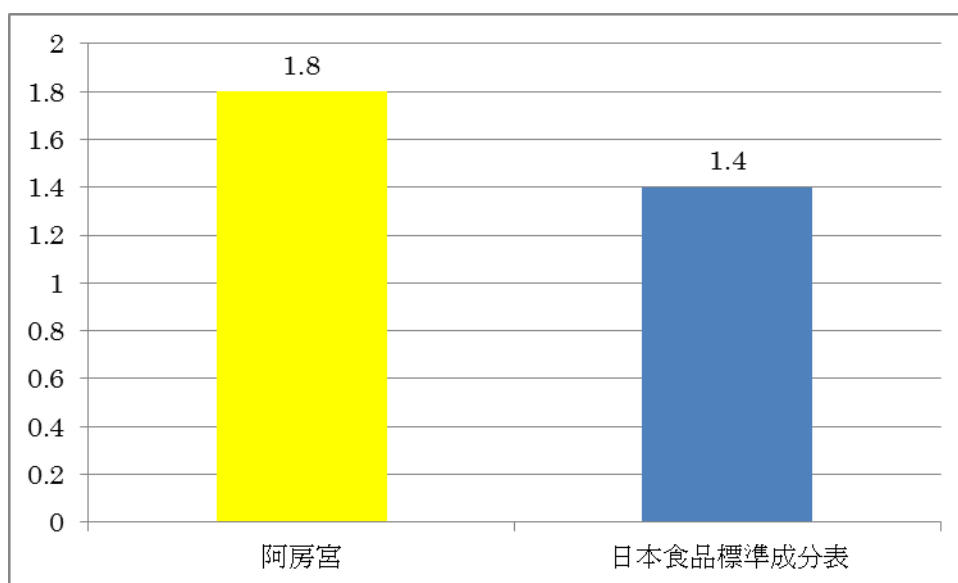
※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(2) 水分 (g/100g)



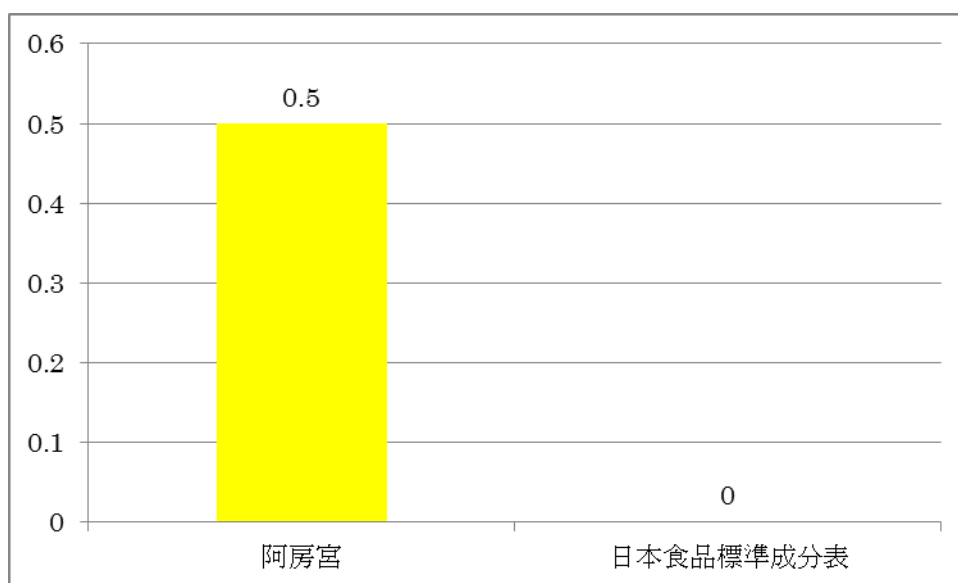
※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(3) たんぱく質 (g/100g)



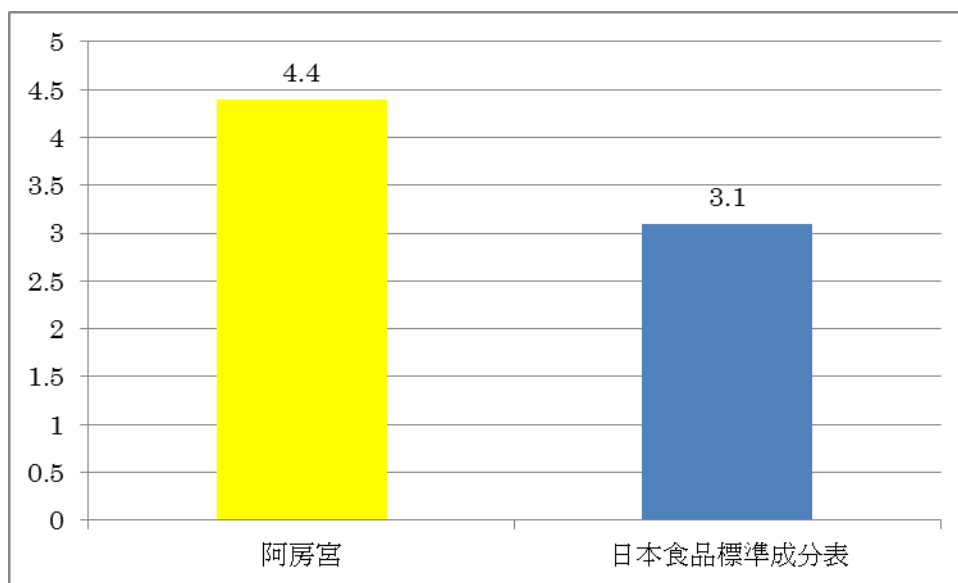
※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(4) 脂質 (g/100g)



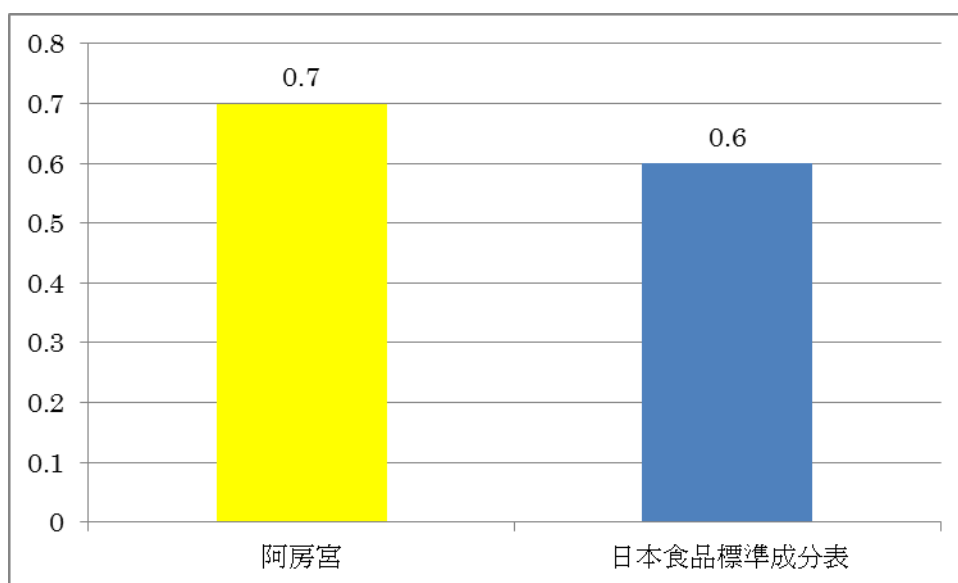
※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(5) 糖質 (g/100g)



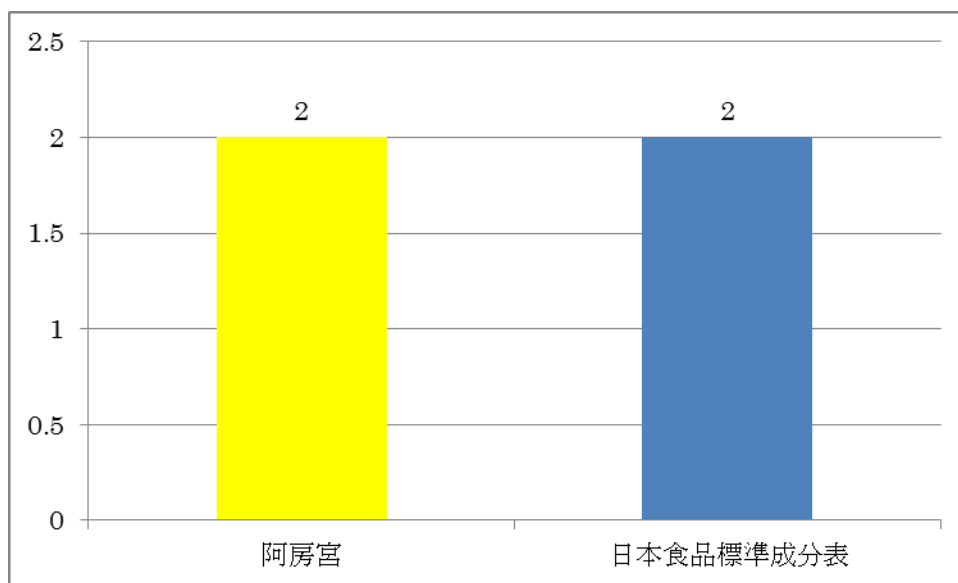
※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(6) 灰分 (g/100g)



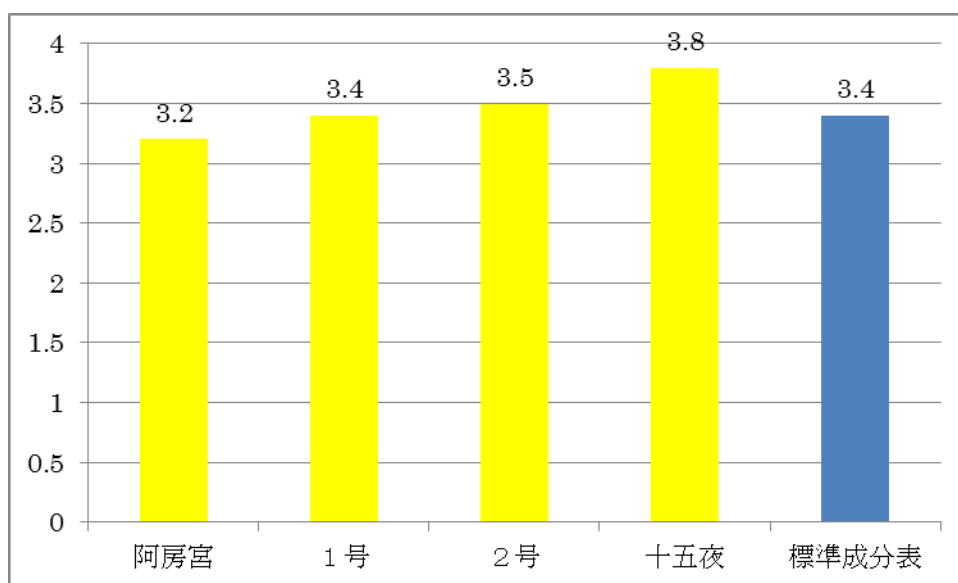
※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(7) ナトリウム (mg/100g)



※検体提出日：平成 25 年 11 月 1 日

(8) 食物繊維 (g/100g)



※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日

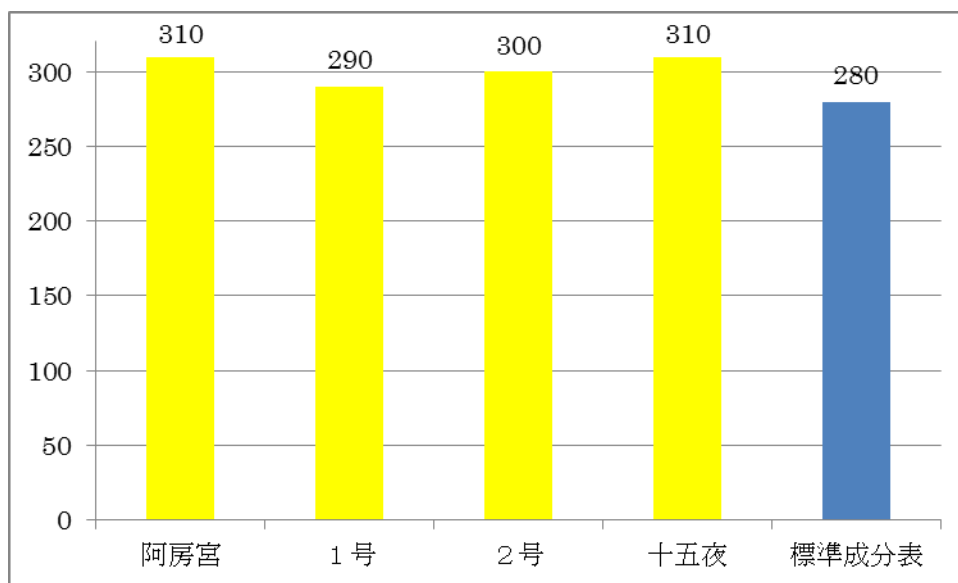
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

◎ 1号=八戸ぎく 1号

2号=八戸ぎく 2号

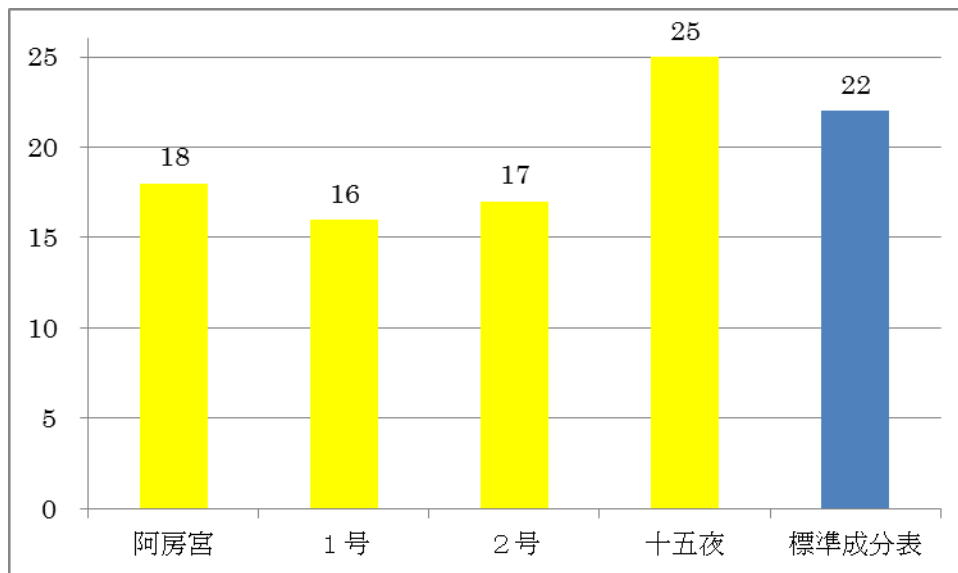
標準成分表=日本食品標準成分表

(9) カリウム (mg/100g)



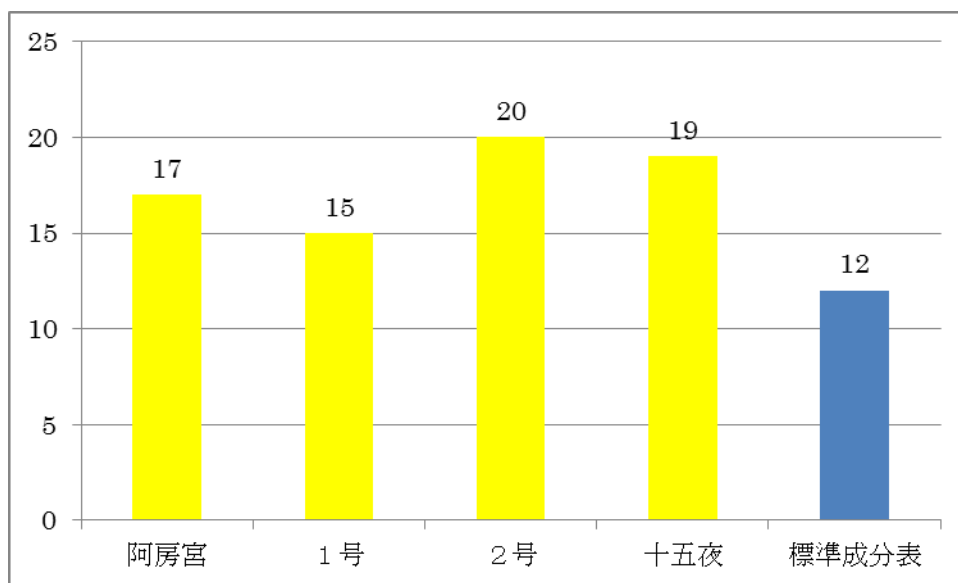
※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

(10) カルシウム (mg/100g)



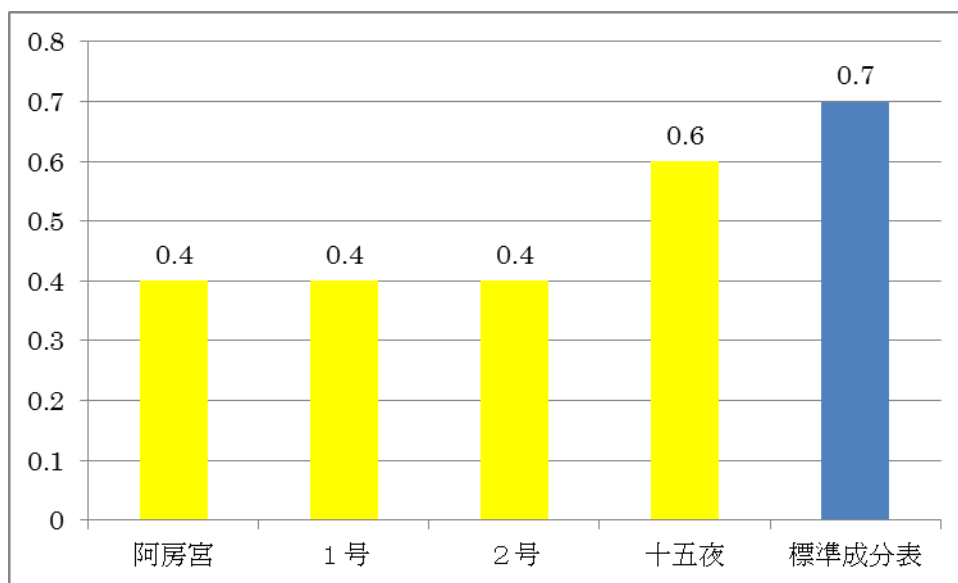
※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

(11) マグネシウム (mg/100g)



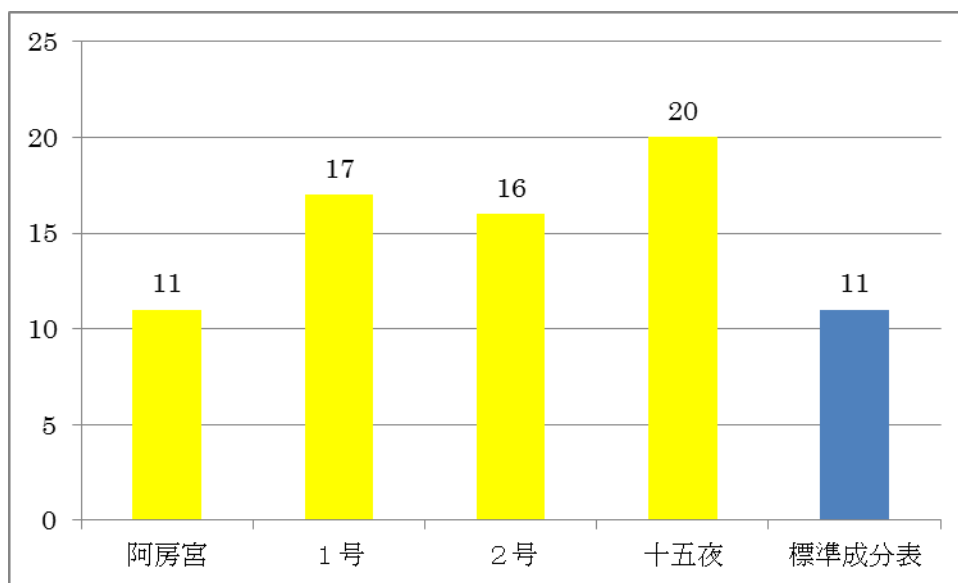
※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

(12) 鉄 (mg/100g)



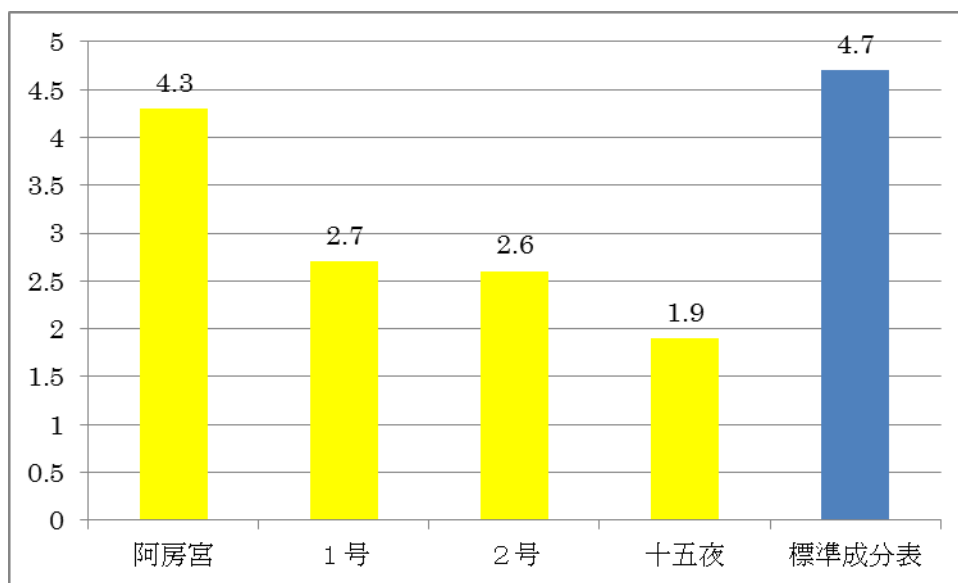
※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

(13) 総ビタミンC (mg/100g)



※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

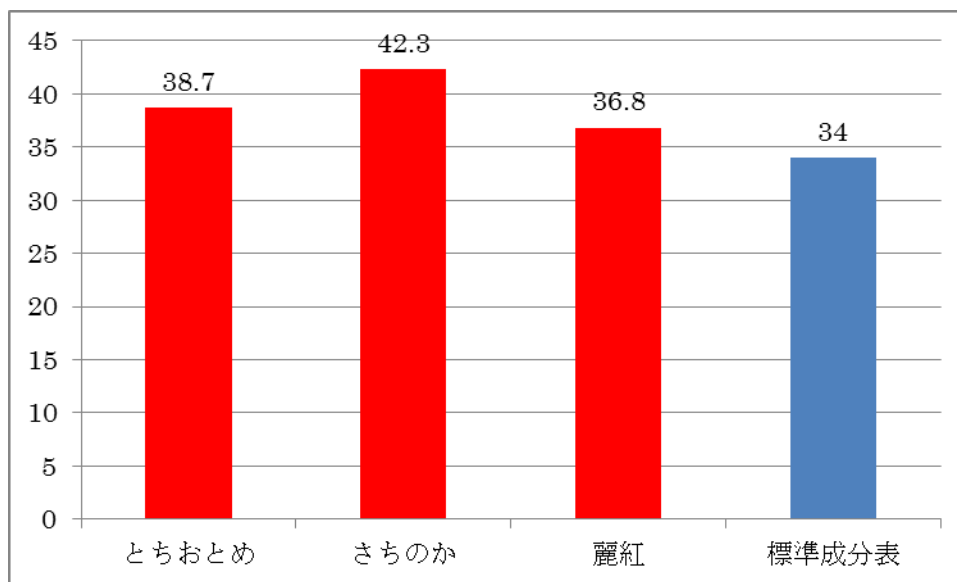
(14) ビタミンE (mg/100g)



※検体提出日： 阿房宮 平成 25 年 11 月 1 日
1号、2号、十五夜 平成 25 年 10 月 4 日

3 「八戸いちご」の栄養成分について

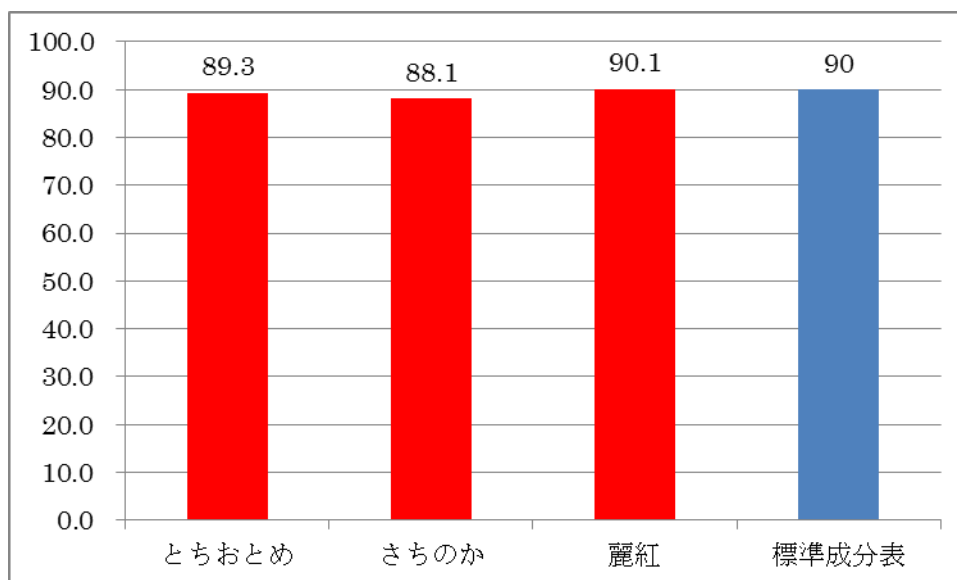
(1) エネルギー (kcal/100g)



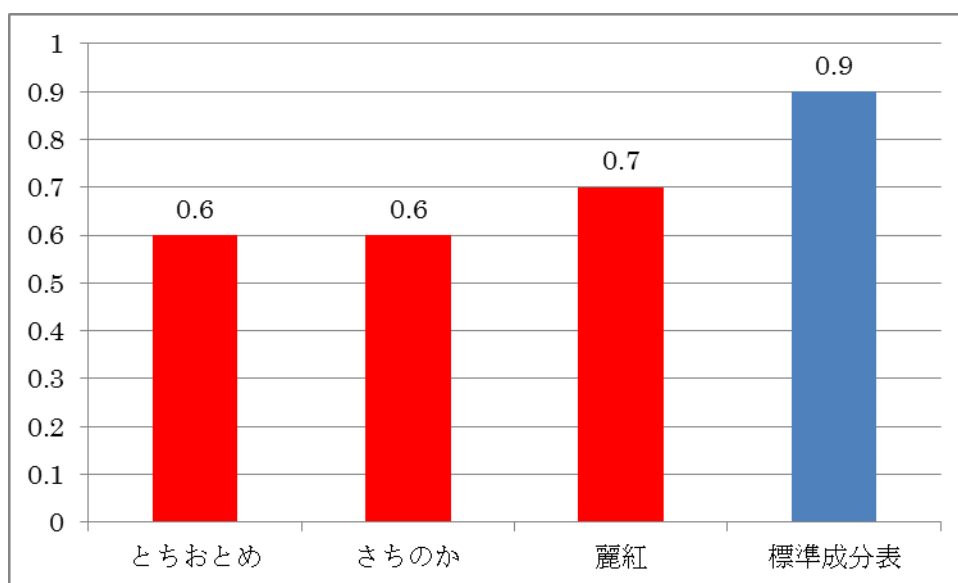
※検体提出日：平成25年6月10日

◎標準成分表＝日本食品標準成分表

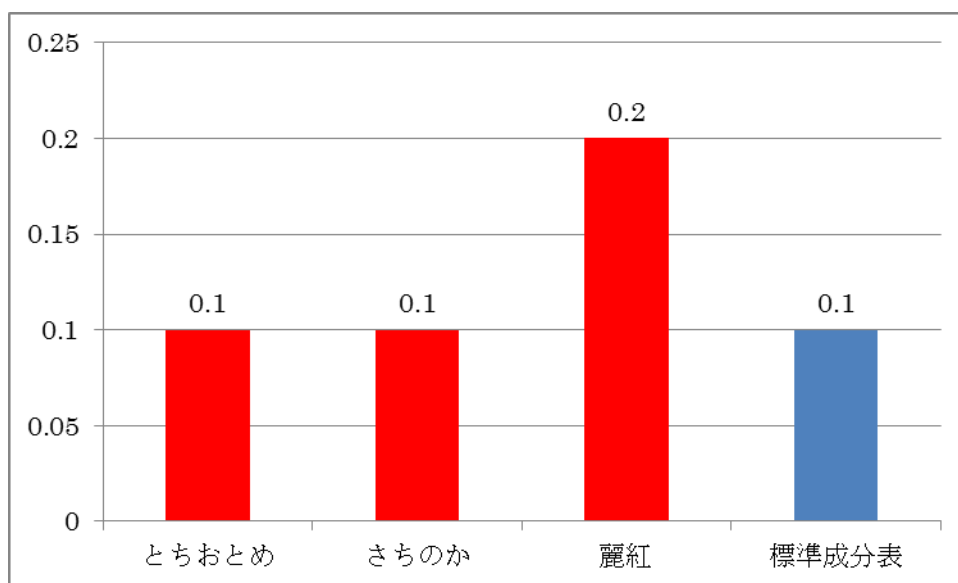
(2) 水分 (g/100g)



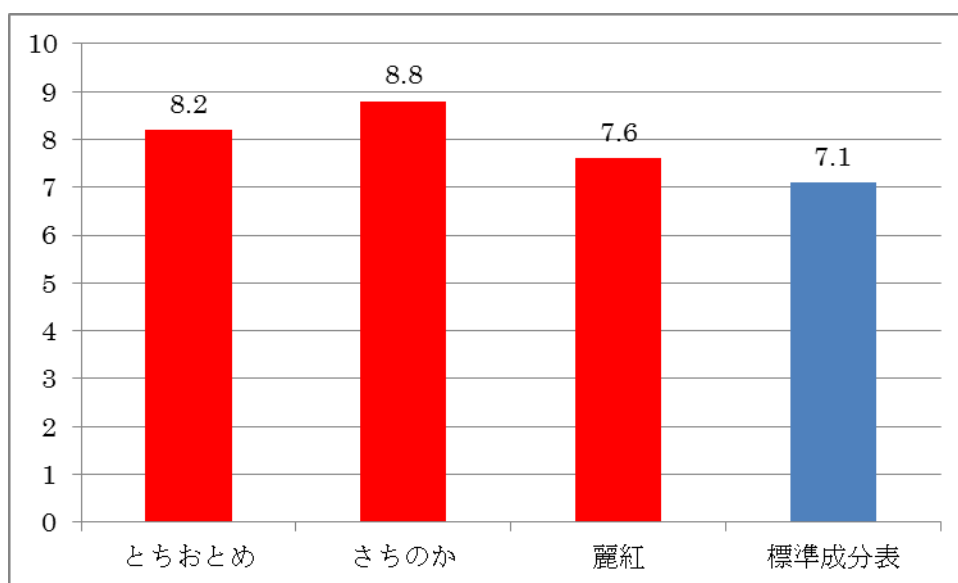
(3) たんぱく質 (g/100g)



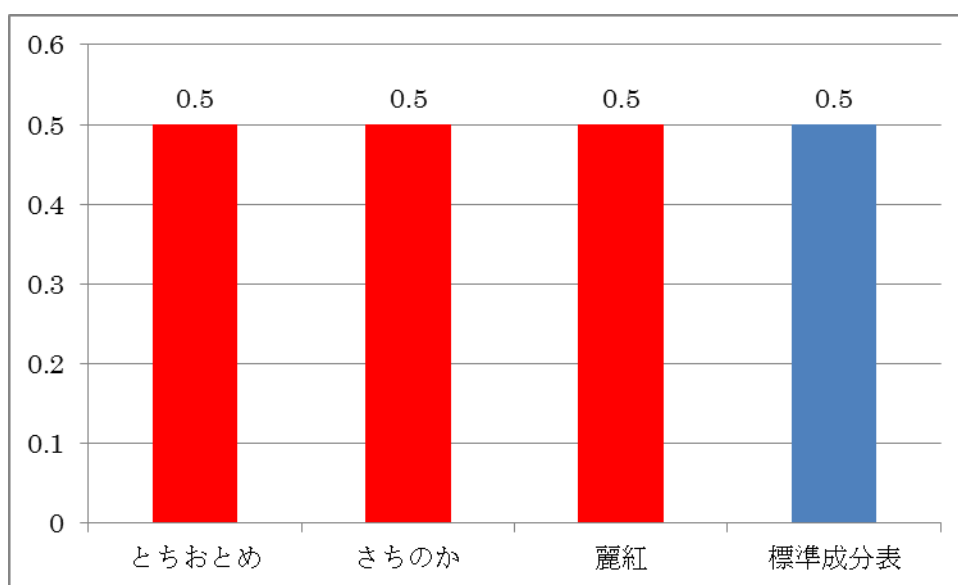
(4) 脂質 (g/100g)



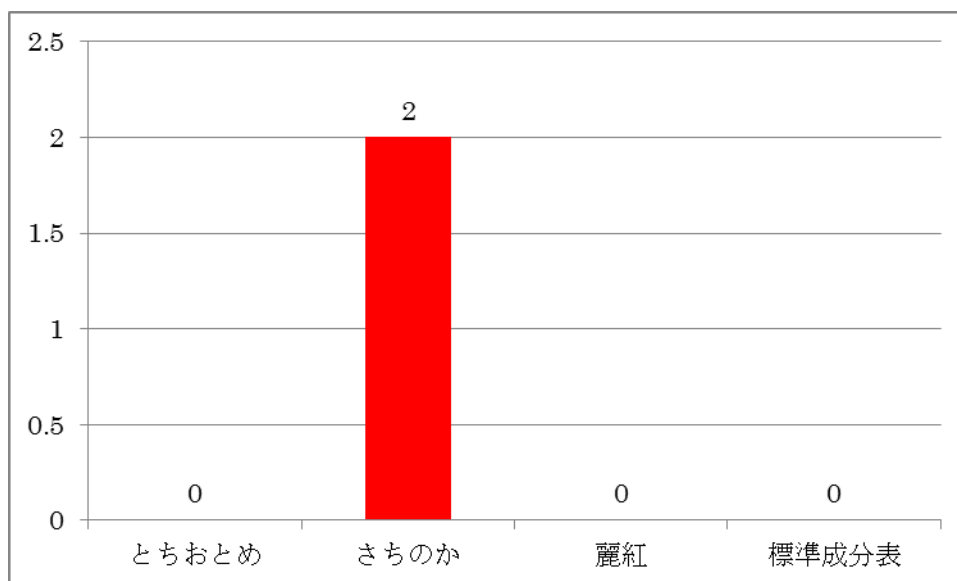
(5) 糖質 (g/100g)



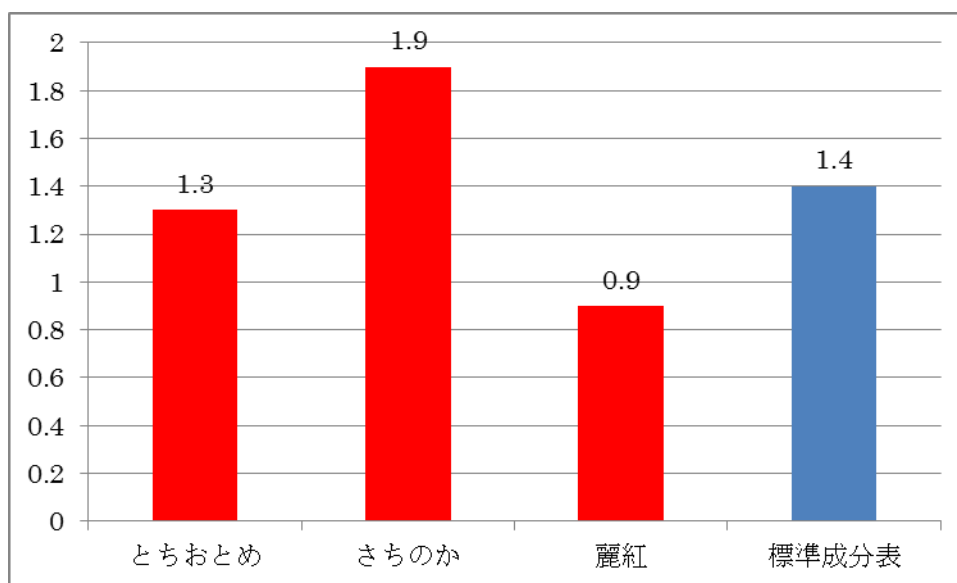
(6) 灰分 (g/100g)



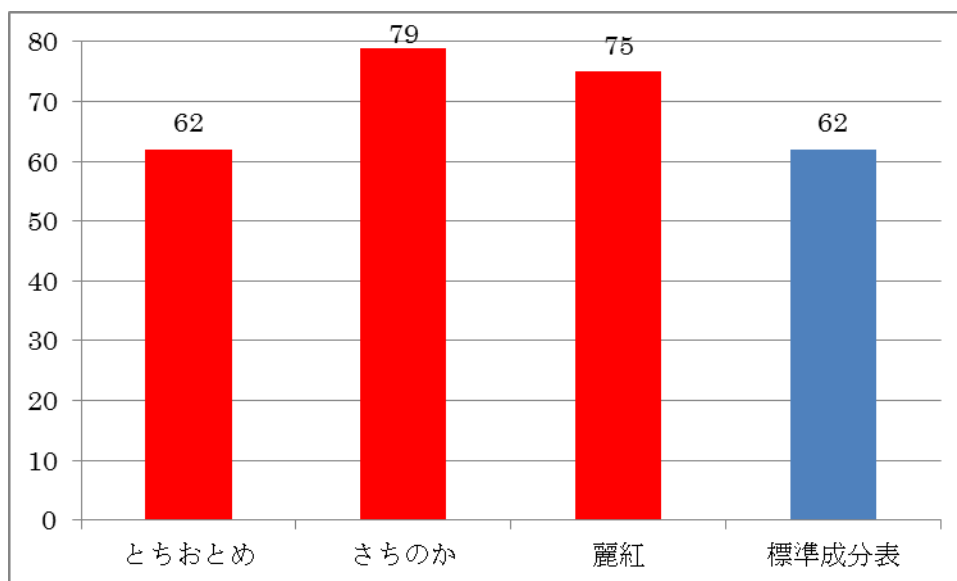
(7) ナトリウム (mg/100g)



(8) 食物繊維 (g/100g)



(9) 総ビタミンC (mg/100g)



(参考：栄養成分検査方法)

項目	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
カルシウム	フレイム原子吸光光度法
マグネシウム	フレイム原子吸光光度法
鉄	フレイム原子吸光光度法
ビタミンE	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