

3 成分分析

成分の分析は、女子栄養大学栄養科学研究所に委託した。結果（概要）は以下のとおりであった。

1 きゅうり

きゅうりは、品種・産地の異なる6試料について、水分、糖度、糖分（糖含量）を分析した。

- ・きゅうりの糖分は、還元糖である果糖とブドウ糖がほとんどを占めた。
- ・6試料とも、水分は約95%、糖分は約2%であり、差がなかった。

2 にんじん

にんじんは、品種・産地の異なる6試料について、水分、糖度、糖分を分析した。

- ・にんじんの糖分は4～6割がショ糖であったが、試料 C1 ではショ糖が約8割を占めた。
- ・水分と糖度は、水分が低いほど糖度が高いという関係が認められた。
- ・糖度と糖分には有意な正の相関が認められた。

3 ほうれんそう

ほうれんそうは、品種・産地の異なる6試料について、水分、糖分、有機酸含量を分析した。

- ・水分は試料間で大きな差があったが、糖分や有機酸には水分と同様の差は認められなかった。
- ・試料 S1～S4 は糖分が2～3%であり、冬季に栽培されるほうれんそうの特徴を示していた。
- ・糖分の多い試料（S1～S4）ではショ糖が5割以上を占めており、特に試料 S2 ではショ糖の組成比が8割と高かった。一方、試料 S5 と試料 S6 では、ショ糖は4割程度であった。
- ・ほうれんそうの有機酸は、シュウ酸、リンゴ酸、クエン酸が主要な成分であった。
- ・リンゴ酸とクエン酸の合計量は、試料 S1 と試料 S2 が他試料よりやや多い傾向にあった。

（千葉県農業総合研究センター 宮崎 丈史）