

かつお菜の品質特性					
<p>[要約] <u>かつお菜</u>はカルシウムの含有量が多く、カロテノイドやビタミンCも豊富に含んでいる。遊離アミノ酸は、旨味を呈するアミノ酸の含有率が高い。さらに、かつお菜は強い抗酸化活性を有しており、その活性は加熱処理しても低下しない。</p>					
担当部署	生産環境研究所・流通加工部・農産加工研究室			連絡先	092-924-2930
対象作物	野菜	専門項目	農産加工	成果分類	生理生態

[背景・ねらい]

かつお菜は、カラシ菜類の中で高菜の品種群に属し、本県の特産野菜の一つである。また、近年、高菜などカラシナ類の一部についてはその機能性成分等が報告され、注目されている。しかし、かつお菜については食品成分表にも記載されておらず、内容成分や機能性について不明な点が多い。

そこで、今後かつお菜の消費拡大とブランド化を推進するため、内容成分や機能性について明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1．かつお菜はカルシウムを多く含み、他の野菜と比較しても高い(図1)。
- 2．生体調節機能が注目されているカロテノイド類として、β-カロテン及び、ルテインを含む。また、ビタミンCも多い(表1)。
- 3．かつお菜は遊離アミノ酸を多く含み、旨味を呈するグルタミン、アスパラギンなどの含有率が高い(図2)。
- 4．かつお菜は、一般の葉菜類と比較して、高い抗酸化性を有する。また、加熱処理してもその抗酸化活性は低下しない(図3)。

[成果の活用面・留意点]

- 1．かつお菜の加工品の製造やブランド化を推進する際の基礎資料として活用できる。

[具体的データ]

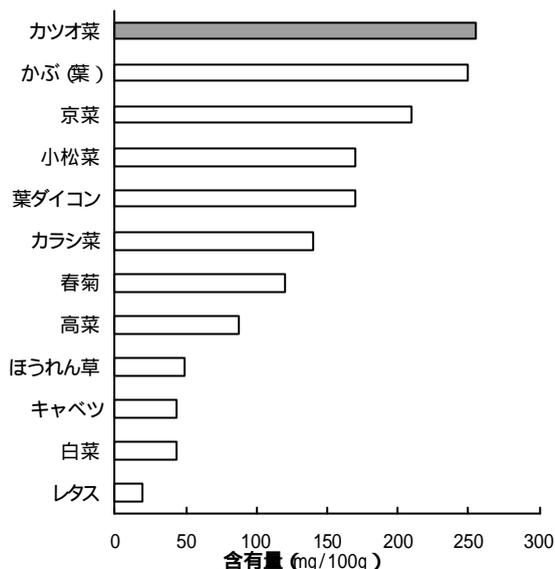


図1 各種葉菜類のカルシウム含有量 (平成10年)

注) かつお菜は実測値、他は五訂食品成分表より引用

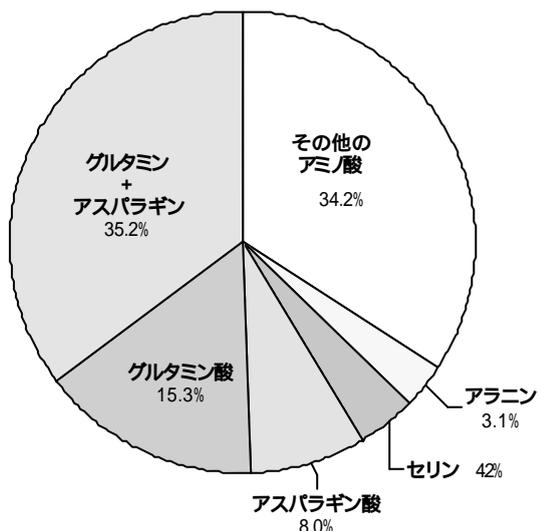


図2 かつお菜の遊離アミノ酸組成 (平成10年)

注) アミノ酸総含量: 2389mg/100g

表1 かつお菜のビタミン及び色素含有量
(平成10,11年)

含有量 (mg/100g)	
ルテイン	4.2
カロテン	2.5
ビタミンC	73.5
クロロフィル a	11.1
クロロフィル b	32.4

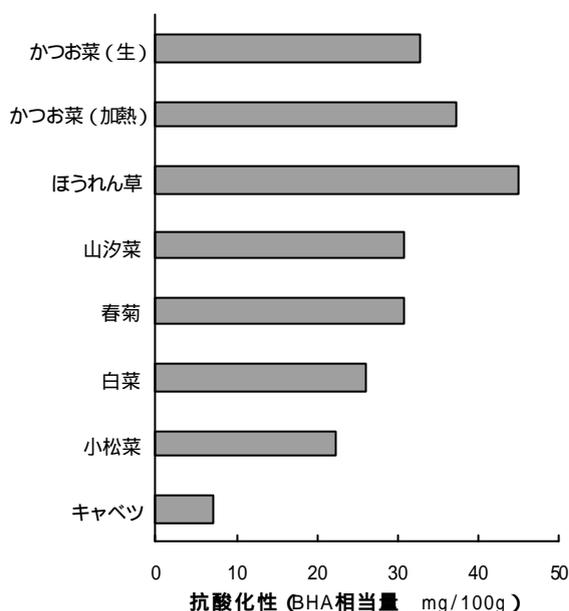


図3 各種葉菜類の抗酸化性 (平成10~12年)

注) 1. BHAは合成酸化防止剤である。
2. 抗酸化性は -カロテン退色法により測定し、BHA相当量に換算した。
3. 加熱処理は、試料を抽出液中に浸し、15分間沸騰した。

[その他]

研究課題名: 野菜類の機能性評価

予算区分: 県特

研究期間: 平成12年度 (平成8~12年)

研究担当者: 法村奈保子、馬場紀子、大森薫、山下純隆、久保田朗

発表論文等: 九州農業研究、第62号、2000

平成10~12年度 生産環境研究所 流通加工部試験研究成績書