

3. モモ‘黄肉種’の高い抗酸化活性（情報）			
[要約] モモ黄肉種の‘黄金桃’、‘サンゴールド’及び‘黄蟠桃’は、抗酸化活性が高く、ポリフェノール含量が多い。			
研究室名	化学研究室、果樹研究室	連絡先	0869-55-0532

[背景・ねらい]

県産果実の機能性を明らかにすることは、県産果実の評価向上と消費拡大を図る上で重要である。果実に含まれるポリフェノールやカロテノイドは、体内で生じた余剰の活性酸素を消去するとされており、生活習慣病の予防に効果が期待されている。そこで、本県特産果実の抗酸化活性を明らかにする。

[成果の概要・特徴]

抗酸化活性は、DPPH ラジカル消去活性で評価した。分析は果実に含まれる 80% エタノール可溶の水溶性成分を対象とし、モモ黄肉種 7 品種、モモ白肉種 4 品種、イチゴ、キウイ、ミカン各 1 品種を調査した。

1. モモ黄肉種の‘黄金桃’（邑久系、山陽系）、‘サンゴールド’及び‘黄蟠桃’は、高い抗酸化活性を示した。その活性は、野菜・果実の中で強い抗酸化活性を示すことが明らかにされているイチゴと同程度であった。
2. 抗酸化活性が高い果実ほど、果実中の総ポリフェノール含有量が多かった。

[成果の活用面・留意点]

1. ‘黄金桃’には、水溶性の抗酸化成分であるポリフェノール以外に、脂溶性の抗酸化成分であるカロテノイド（黄色色素群）も豊富に含まれており、有利販売に活用できる。

[具体的データ]

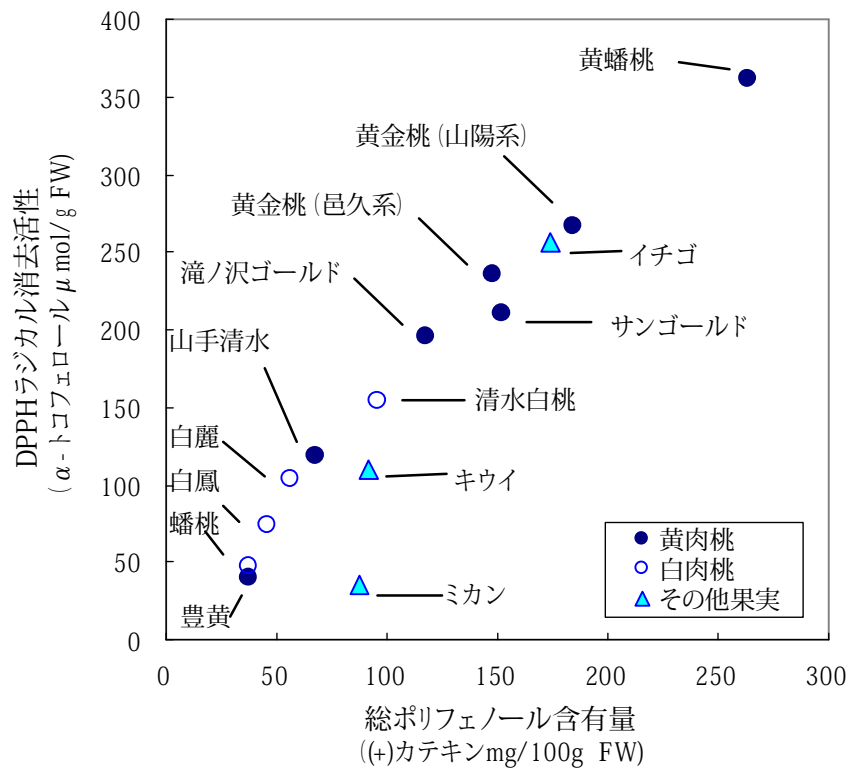


図1 果実のDPPHラジカル消去活性とポリフェノール含有量との関係

- 注1) ポリフェノールは 80%エタノール抽出液を Folin-Denis 法で分析。
 2) イチゴは 2005 年1月産の'さちのか'。キウイはニュージーランド産の'ゼブスノ・グリーン'。モモの'豊黄'と'蟠桃'は 2003 年産。その他のモモは 2004 年産。

[その他]

試験研究課題・事業名：県特産農産物の機能性評価

予算区分：県単

研究期間：平成 14～16 年度

関連情報等：平成 15 年度主要成果「モモ' 黄金桃' のカロテノイド含有量」