



「泉州きくな※」の栄養成分を調査!

※ 泉州地域で栽培されている「きくな(しゅんぎく)」の総称

大阪府の特産、「泉州きくな」は冬の食材のイメージが強いですが、春から夏にかけても栽培されています。環農水研では、暑さに強い品種等、大阪府内で栽培されている様々な品種の特徴を把握するために、栄養成分などを調査しています。

「泉州きくな」の栄養成分の調査結果

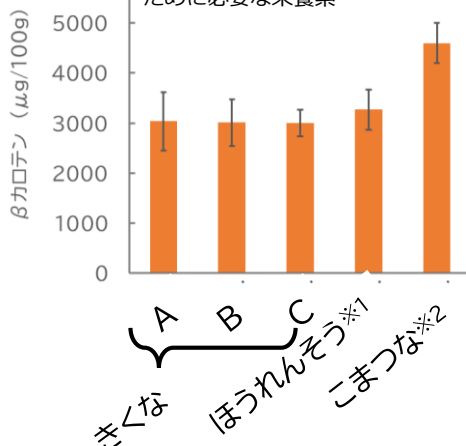
栄養成分の調査の結果、大阪府内のきくなの主要な品種(図のA)や、比較的暑さに強い品種(図のBとC)にも、ほうれんそうと同等のβカロテンが、こまつなと同等のルテインが、含まれていました。

図 「泉州きくな」に含まれる栄養成分の品種比較

(2023年6月~7月収穫のきくなの調査データ)

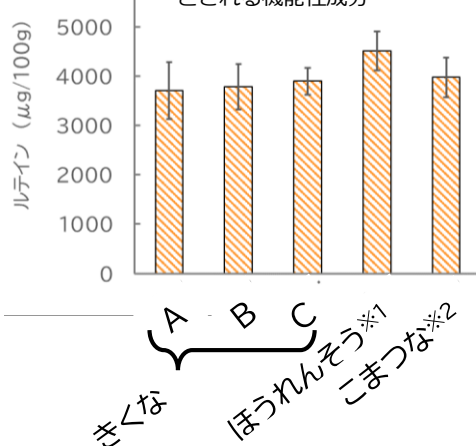
βカロテン

免疫や視力、皮膚を正常に保つために必要な栄養素



ルテイン

光による刺激から目を保護するとされる機能性成分



※1. K. AIZAWA et al(2007)
Food Sci. Technol. Res.

※2. 石本太郎ら (2021)
日本食品科学工学会誌

栄養成分等の分析に使う機器

野菜や果物に含まれる栄養成分の調査には、右の写真のような高速液体クロマトグラフィー (HPLC) を使っています。環農水研では、「泉州きくな」をはじめ大阪産(もん)の栄養に着目した研究を行っています。興味のある方は、お気軽に下記までご連絡ください。



食品関連事業者を支援する各種メニューをご利用いただけます(一部有料)。商品開発や品質管理でお悩みの方は、食品グループ(072-979-7063)までお気軽にお問い合わせください。

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索