

輸入野菜の成分と食味



女子栄養大学名誉教授 吉田企世子

野菜・果実の収穫後の生理的变化

- ・呼吸作用
- ・エチレンの作用
- ・蒸散作用
- ・微生物の作用

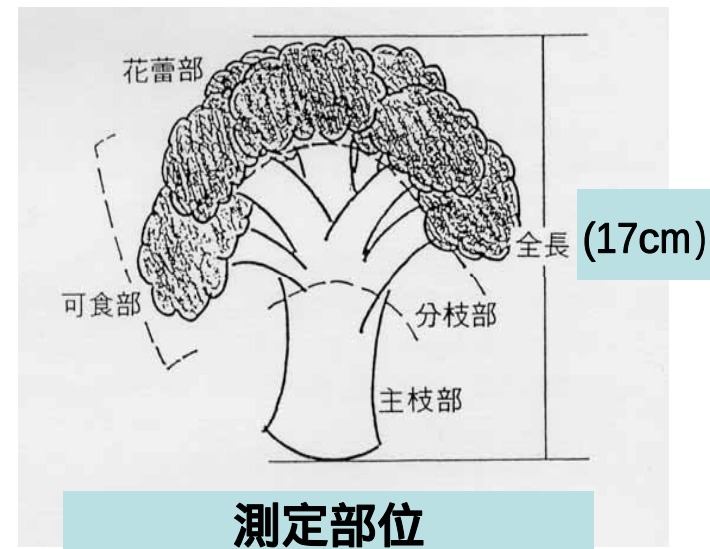
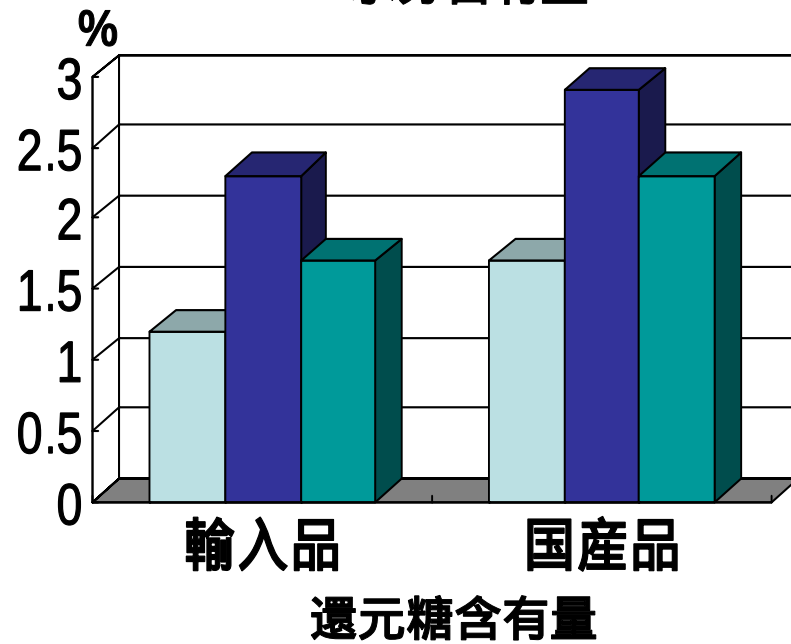
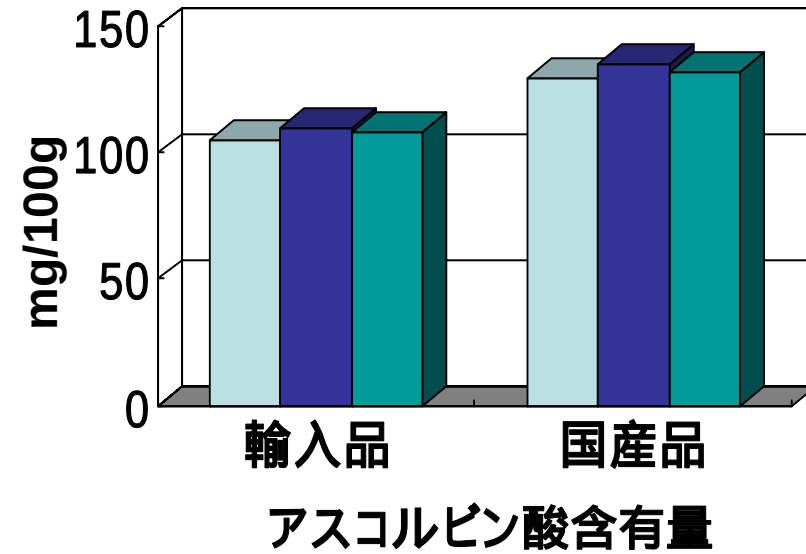
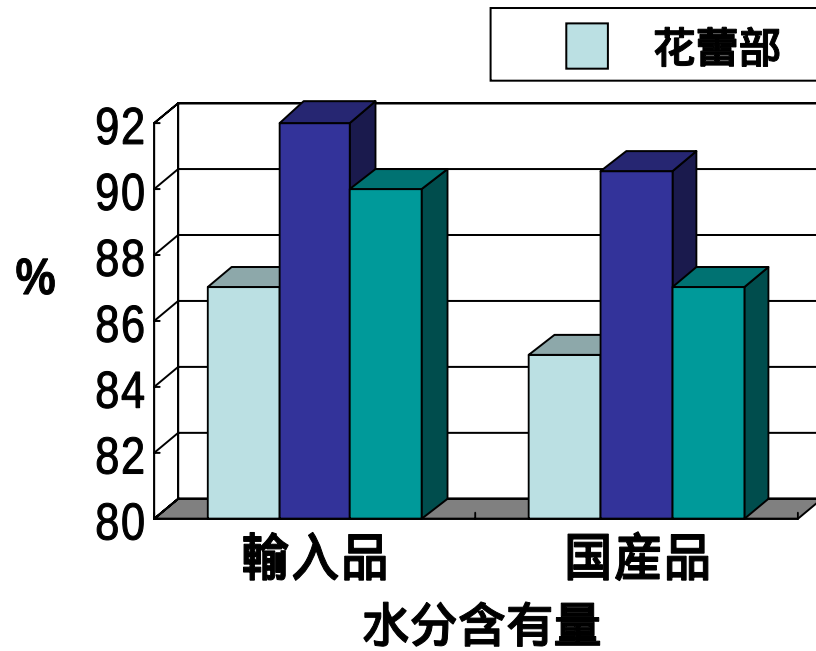
栄養素の変化として著しいのは
ビタミンCの減少

各種野菜の呼吸量(1 6)

種 類	呼吸量(C O ₂ mg/kg/h)
アスパラガス	3 2 4
ブロッコリー	2 3 0
ハウレンソウ	1 7 7
カリフラワー	6 3
レタス [非結球	6 5
[結 球	3 6
キャベツ	5 7
スイートコーン	1 6 1
オクラ	1 4 4
トマト	2 0
ピーマン	2 3
キュウリ	3 3
ジャガイモ	1 2
タマネギ	1 1
ニンジン	3 9
カブ	2 2

収穫当初の測定値

< 岩田他 >



国産および輸入ブロッコリーの成分

国産および輸入ブロッコリーの官能検査による評価

評価項目	輸入品	国産品
外 観	3.5 ± 0.6	3.4 ± 0.9
歯ざわり	3.4 ± 0.1	3.4 ± 0.4
甘 味	2.9 ± 0.4	3.5 ± 0.5
コ ク	2.7 ± 0.3	3.2 ± 0.4
総 合	3.0 ± 0.3	3.8 ± 0.4

パネル 10名

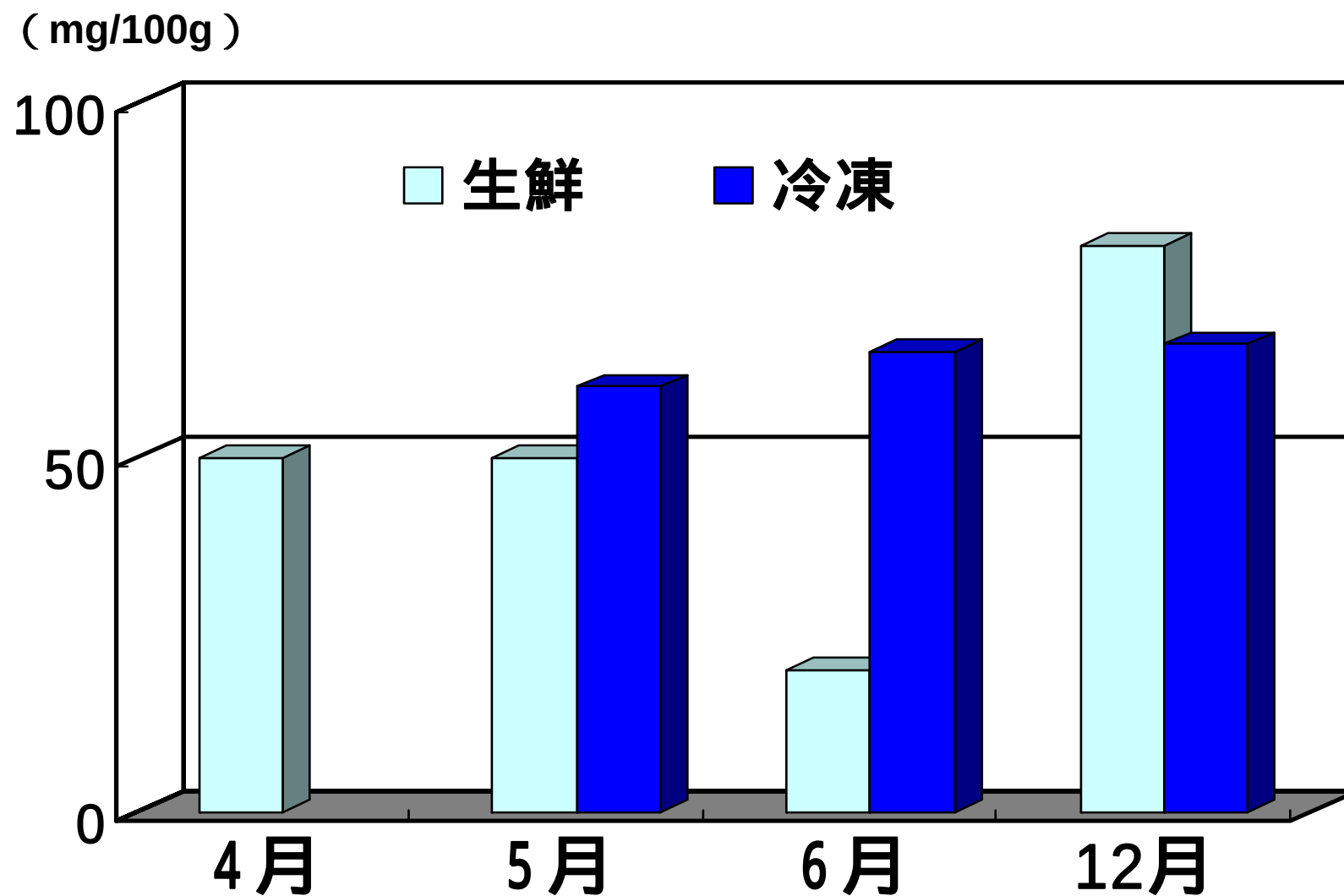
評価 1・・・悪い 2・・・やや悪い 3・・・普通 4・・・やや良い 5・・・良い

国産及び
輸入ニンニクの主な成分

産地	A県	中国
糖分 (g/100g)	25.1	23.0
アリシン (mg/g)	2.3	1.8
繊維 (g/100g)	0.7	0.7
水分 (g/100g)	64.2	64.9

国産及び
輸入ニンニクの食味テストの結果

評価項目	平均 ± 標準偏差	
	産地A	産地B
外観(形)	4.3 ± 1.0	2.4 ± 0.5
おろしたもの(白さ)	3.4 ± 0.7	3.1 ± 0.9
おろしたもの(香り)	4.2 ± 0.7	2.3 ± 0.8
おろしたもの(辛味)	3.5 ± 1.2	3.1 ± 1.2
おろしたもの(甘味)	3.1 ± 1.2	2.8 ± 0.8
炒めたもの(香り)	3.8 ± 0.9	3.0 ± 0.7
炒めたもの(辛味)	2.6 ± 1.0	2.1 ± 0.9
炒めたもの(甘味)	3.1 ± 1.2	3.8 ± 0.4
総合	3.8 ± 0.9	3.6 ± 0.9



冷凍品は冬のホウレンソウを用いた

国産ホウレンソウのビタミンC含量

輸入ホウレンソウの形態別ビタミンC含量

凍結形態	試料No.	水分(%)	ビタミンC (mg/100g)	ビタミンC (mg/固形分1g)
5cmバラバラ 凍結	1	93.4	19 ± 1.8	2.9
	2	90.7	45 ± 0.1	4.9
	3	90.7	31 ± 0.2	3.4
	平均	91.6	32	3.7
おひたしサイズ 5cmカット	1	91.3	49 ± 0.2	5.6
	2	91.9	27 ± 0.1	3.4
	3	91.7	38 ± 0.2	4.6
	平均	91.6	38	4.5
1kgブロック凍結	1	93.5	17 ± 0.3	2.7