

1. ORAC検査対象製品のORAC値(1gあたり) 蛍光測定法、μmole TE/g

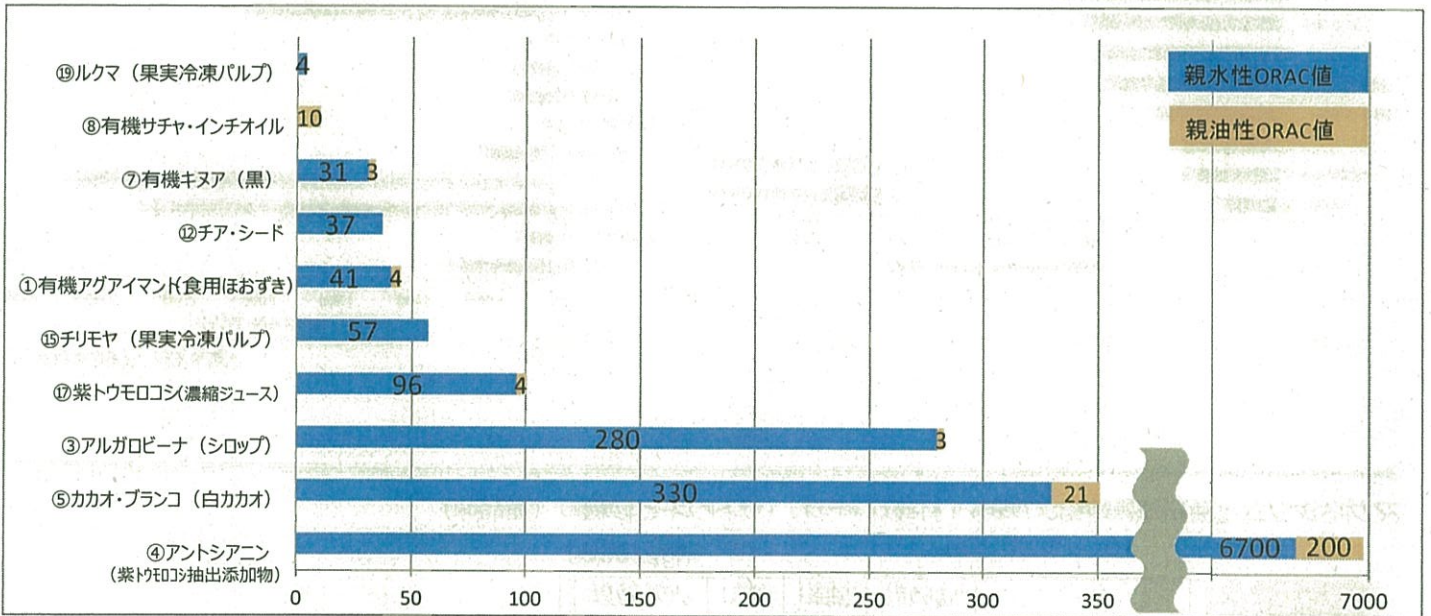
産品#	産品	親水性	親油性	総ORAC
⑭	ルクマ (果実冷凍パルプ)	4	0	4
⑧	有機サチャ・インチオイル	-	10	10
⑦	有機キヌア (黒)	31	3	35
⑫	チア・シード	37	0	37
①	有機アグアイマント (食用ほおずき)	41	4	45
⑮	チリモヤ (果実冷凍パルプ)	57	0	57
⑰	紫トウモロコシ (濃縮ジュース)	96	4	100
③	アルガロピーナ (シロップ)	280	3	280
⑤	カカオ・ブランコ (白カカオ)	330	21	350
④	アントシアニン (紫トウモロコシ抽出添加物)	6700	200	6900

ORAC(活性酸素吸収能力)とは?
 Oxygen Radical Absorbance Capacityの頭文字を取ったもの。
 1992年に米国のNational Institute on Aging(国立老化研究所)において開発された。
 ORACは、特定の抗酸化物質質量を示すのではなく、抗酸化力の強さをTrolox(ビタミンE様物質)の量に換算して示す。単位〇〇μmole TE/g
 TE: Trolox Equivalent(当量)

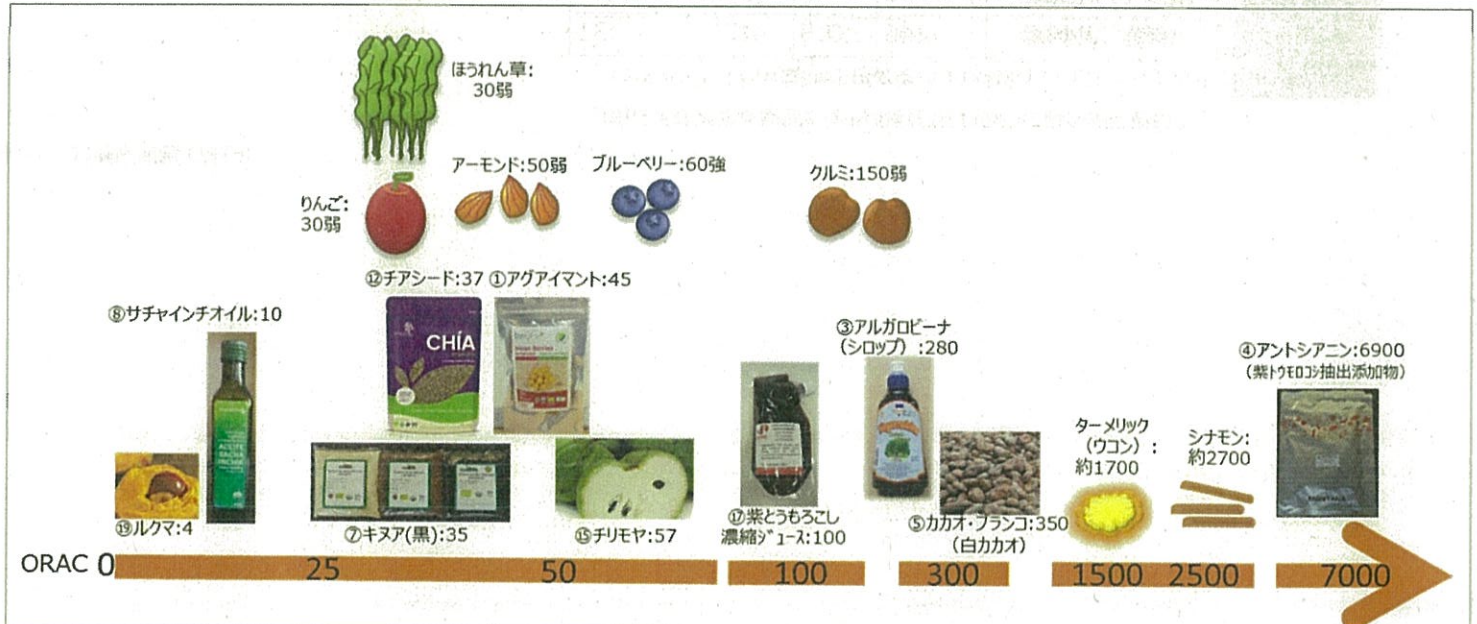
(一財)食品分析開発センターSUNATECの資料より引用

(一財)食品分析開発センターSUNATEC調べ

2. ORAC検査対象製品のORAC値比較 (1gあたり)



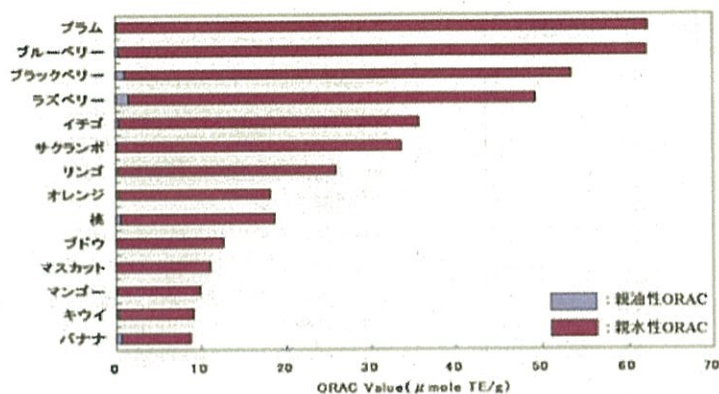
3. ORAC検査対象製品と一般的な食品のORAC値 (1gあたり) のイメージ ※あくまで目安としてご覧ください



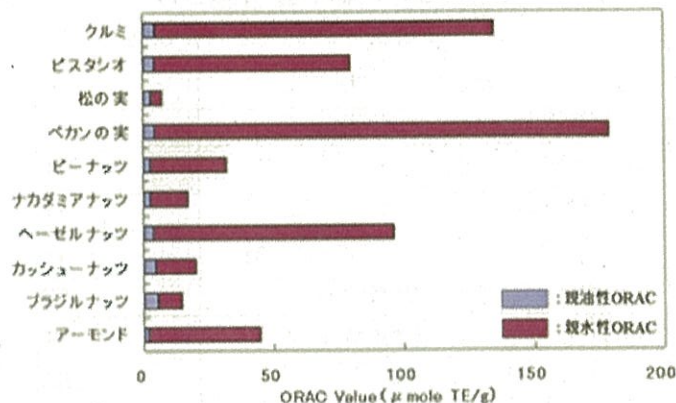
(一財)食品分析開発センターSUNATECのHPのデータを参考に、ジェトロ作成

4. <参考資料> 食品に含まれるORAC値（（一財）食品分析開発センターSUNATECのHPより引用）

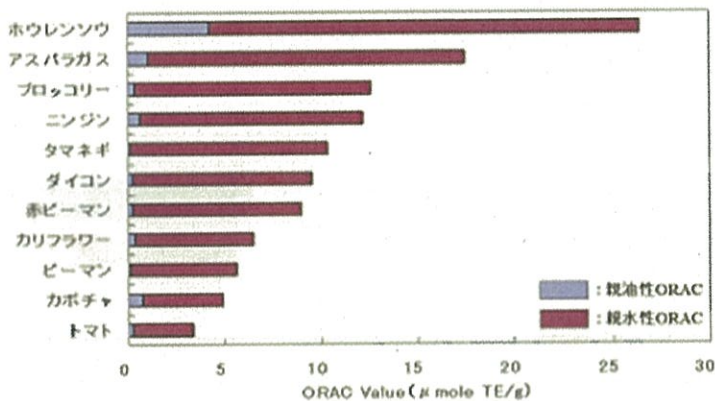
【果物のORAC値】



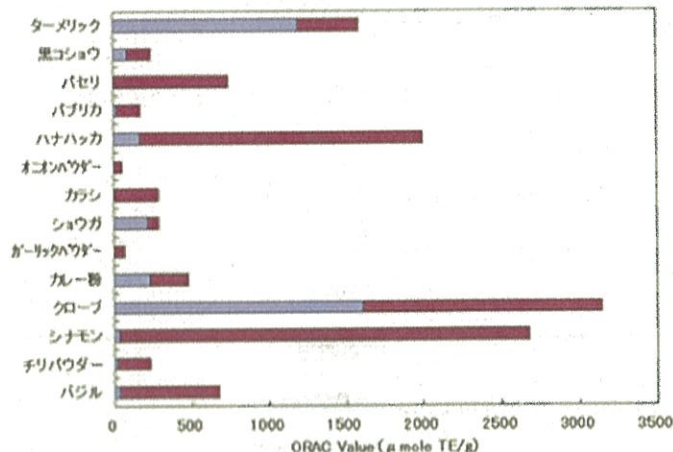
【ナッツのORAC値】



【野菜のORAC値】



【香辛料のORAC値】



参考文献 J Agric Food Chem

マグネシウムと亜鉛が黒砂糖より多い「有機パネラ」（サトウキビ砂糖）（産品®）

mg/100g



	カルシウム	亜鉛	鉄	マグネシウム
有機パネラ	78	1.1	3.3	55.4
(参考) 上白糖	1	0	Tr	Tr
(参考) 黒砂糖	240	0.5	4.7	31

Tr（トレース）は含まれているが最小記載量に達していない

上白糖と黒砂糖の数値は五訂増補日本食品標準成分表より引用

JETRO 禁無断転載 © JETRO