

熊本県・八代市 岩崎農園

キャベツにおける使用例

生産者: 岩崎氏圃場
品 種: YRハニー甘藍

使用資材
(元 肥)

セル-イースト12:15:10

セル-コーラルCa

セル-腐植酸33

(葉面散布)

プレミアムセル-酵母発酵物SP

セル-高濃縮有機酸ファイト・Fe²⁺

セル-亜リン酸カリ28/18

セル-魚エキス600

セル-フルボ酸・Fe²⁺

セル-ファーマメントMg

セル-ファーマメントCa

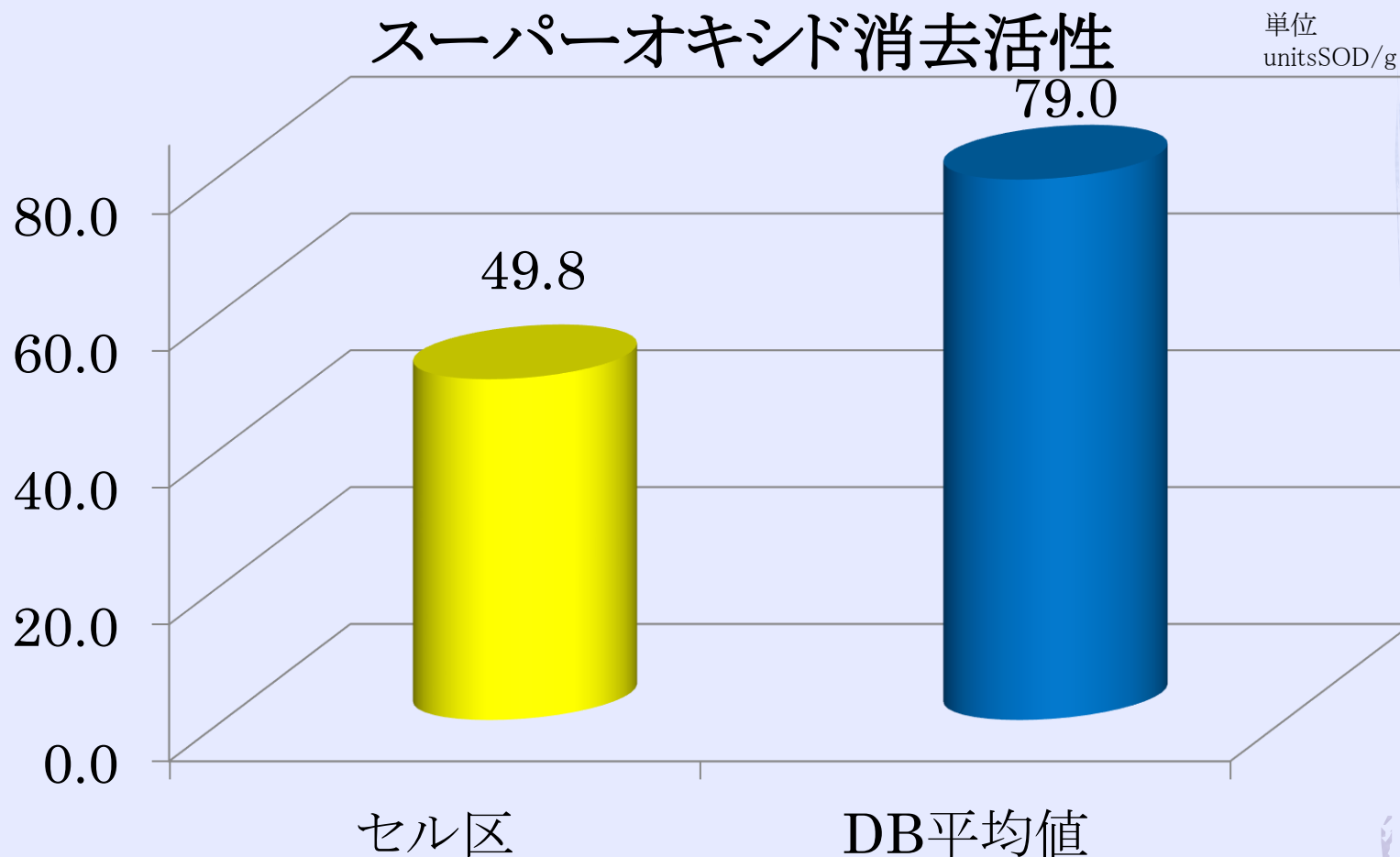
撮影日：令和6年12月20日



セル区

抗酸化力分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

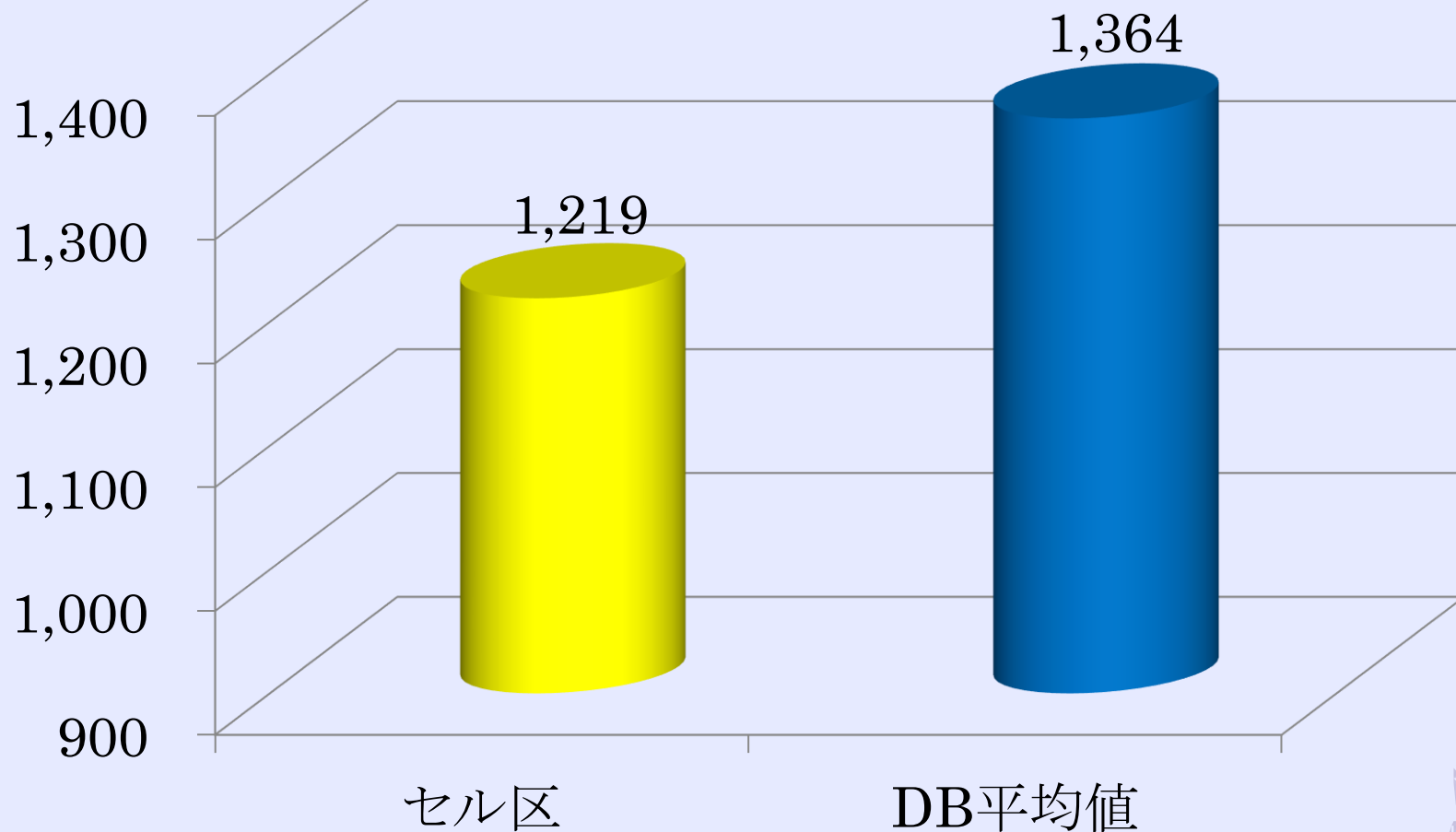


※DB平均値: デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数 ・Brix糖度: 56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

抗酸化力分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

ヒドロキシルラジカル消去活性値 単位 $\mu\text{molDMSO/g}$



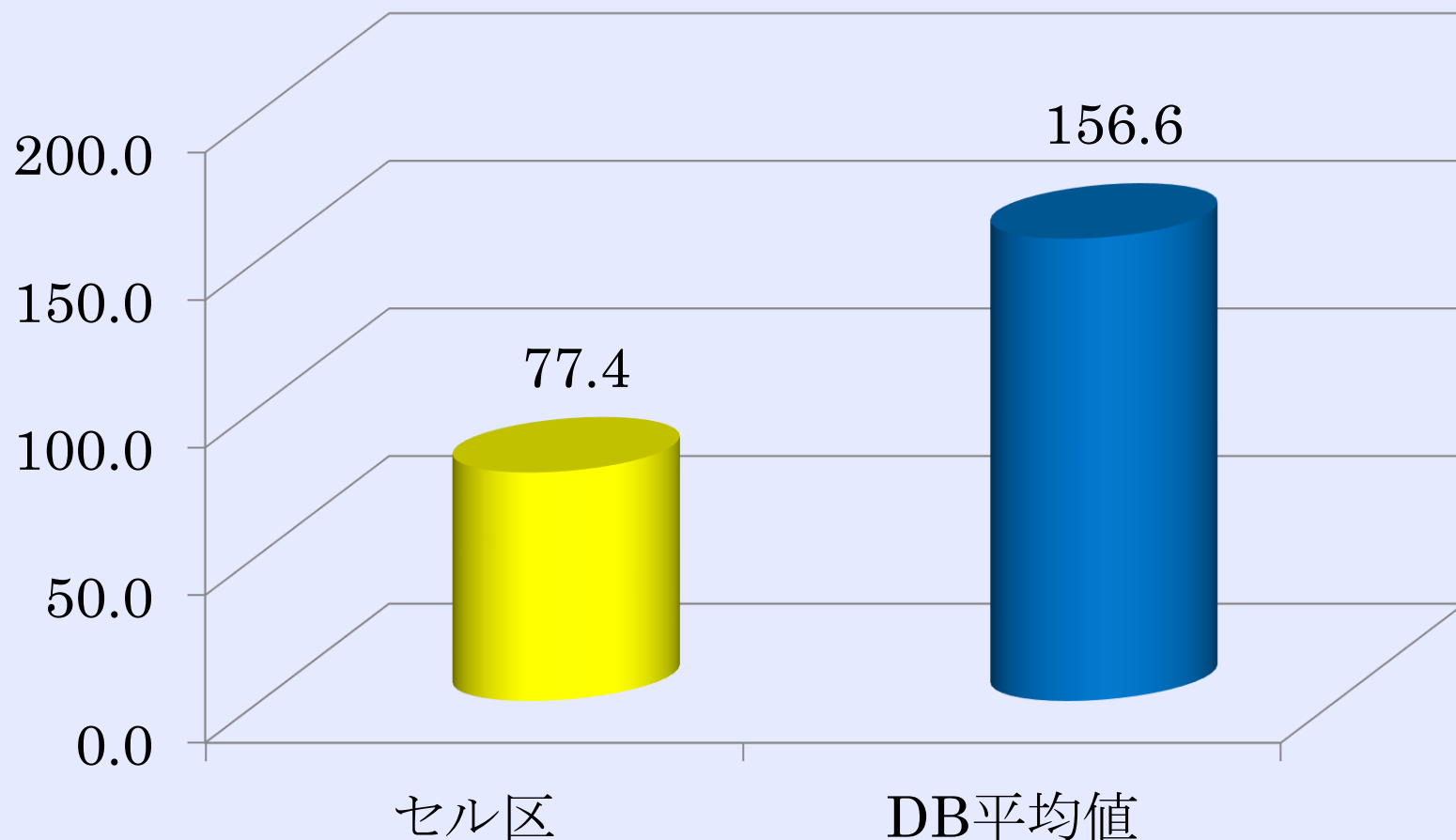
※DB平均値: デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数 ・Brix糖度: 56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

抗酸化力分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

一重項酸素消去活性値

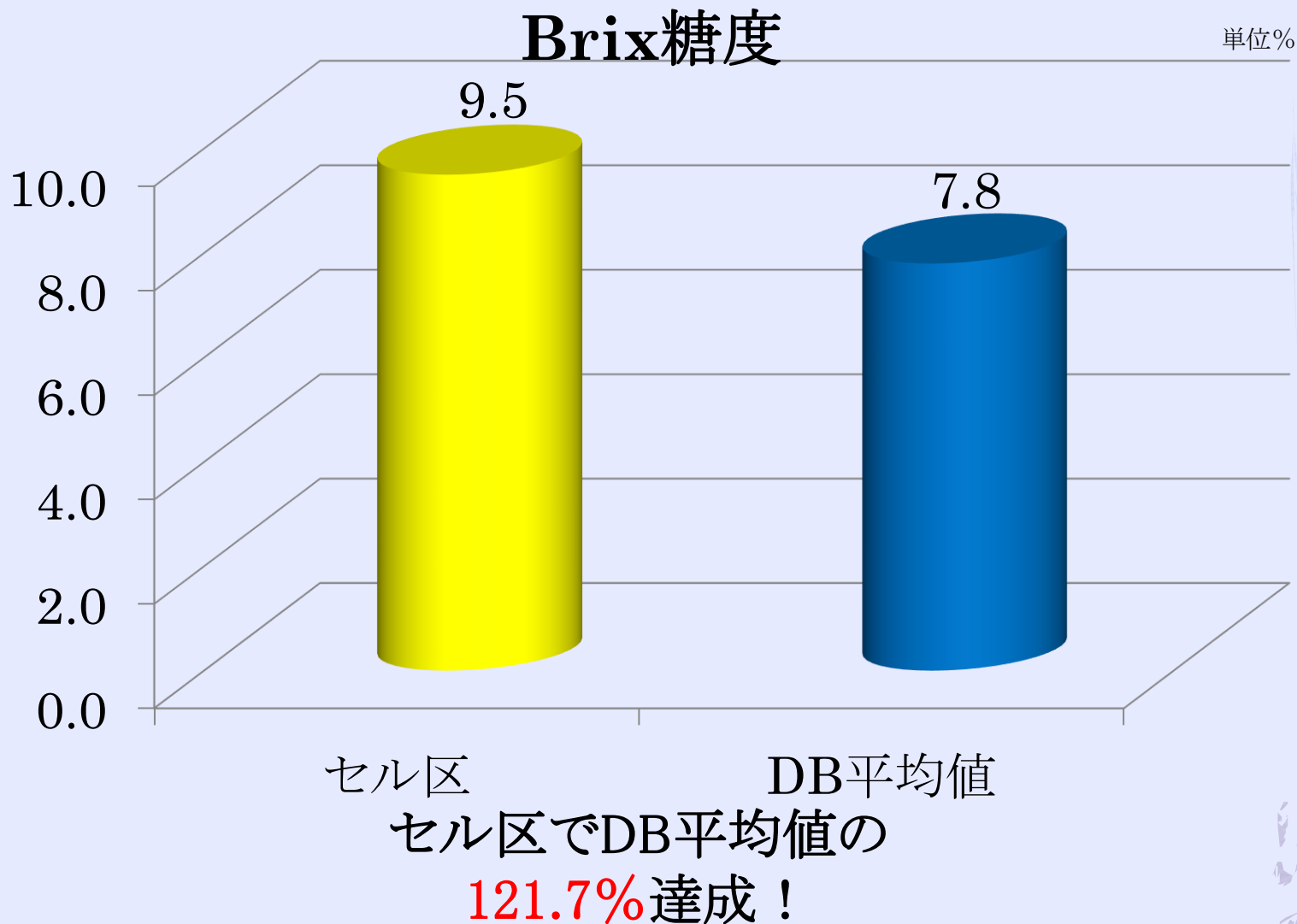
単位 $\mu\text{molHistidine/g}$



※DB平均値: デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数 ・Brix糖度: 56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

Brix糖度分析結果

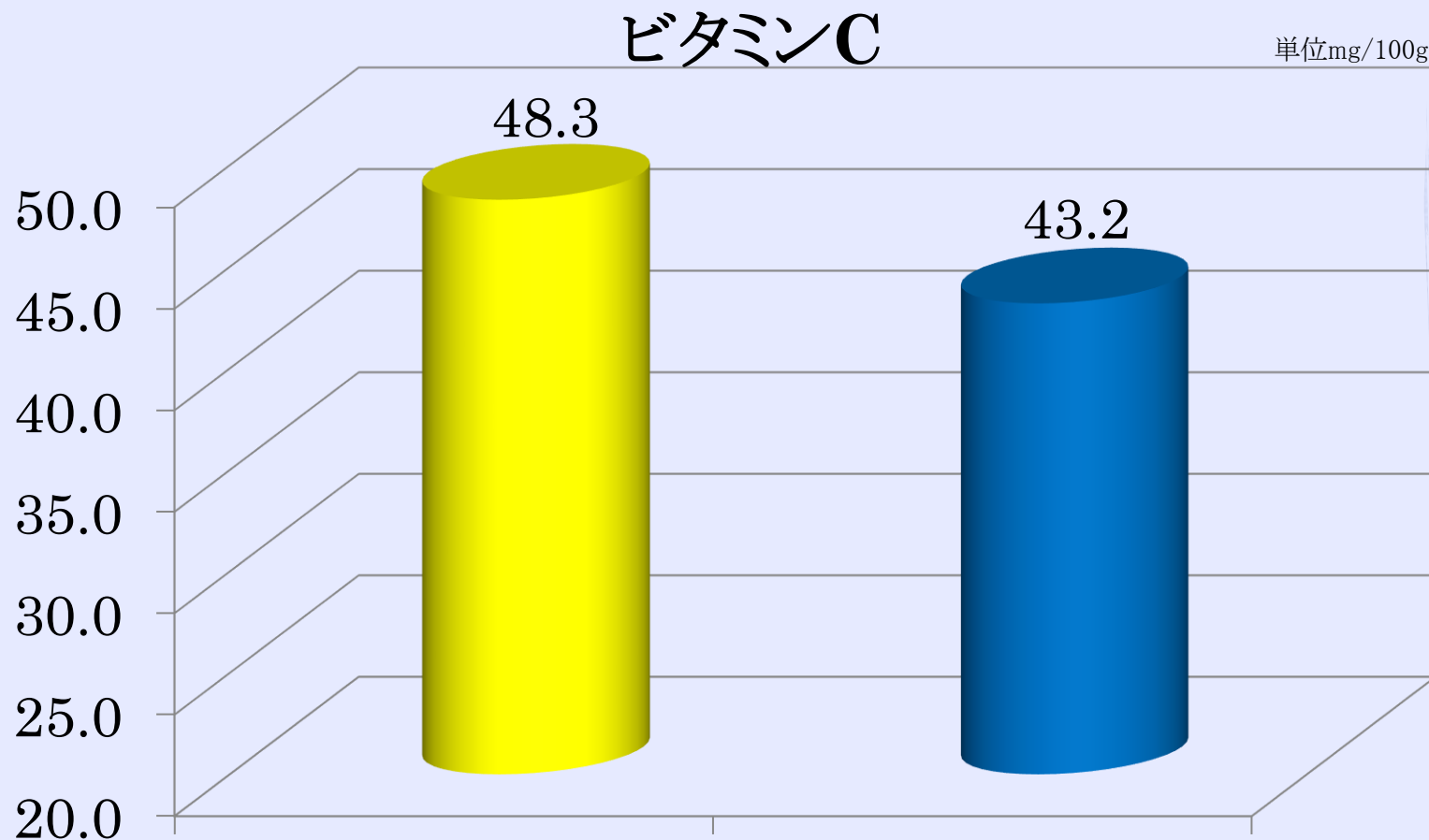
2024年 デザイナーフーズ株式会社



※DB平均値: デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数 ・Brix糖度: 56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

機能性成分分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社



セル区 DB平均値

セル区でDB平均値の

111.8%達成！

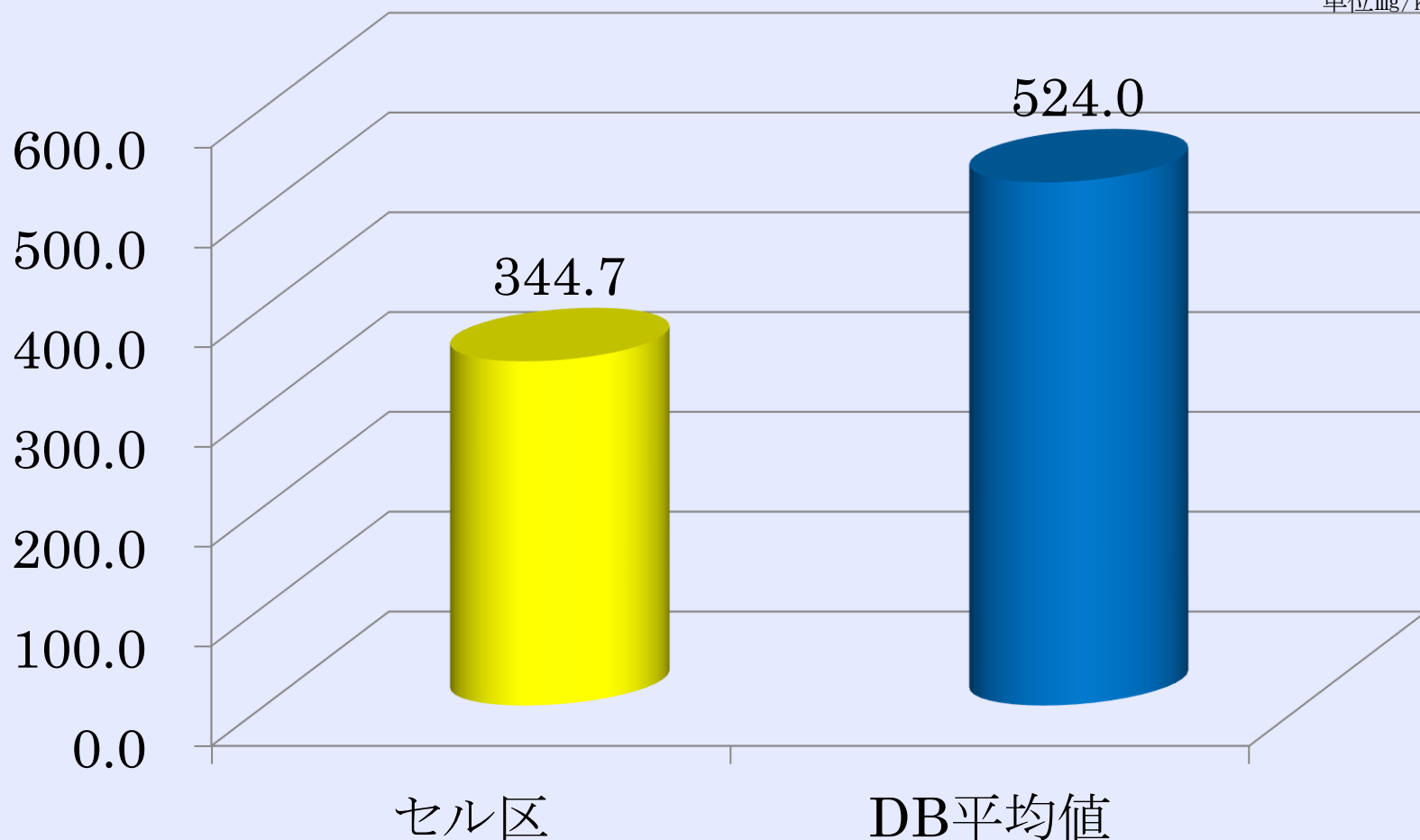
※DB平均値: デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数 ・Brix糖度: 56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

硝酸イオン分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

硝酸イオン

単位mg/kg

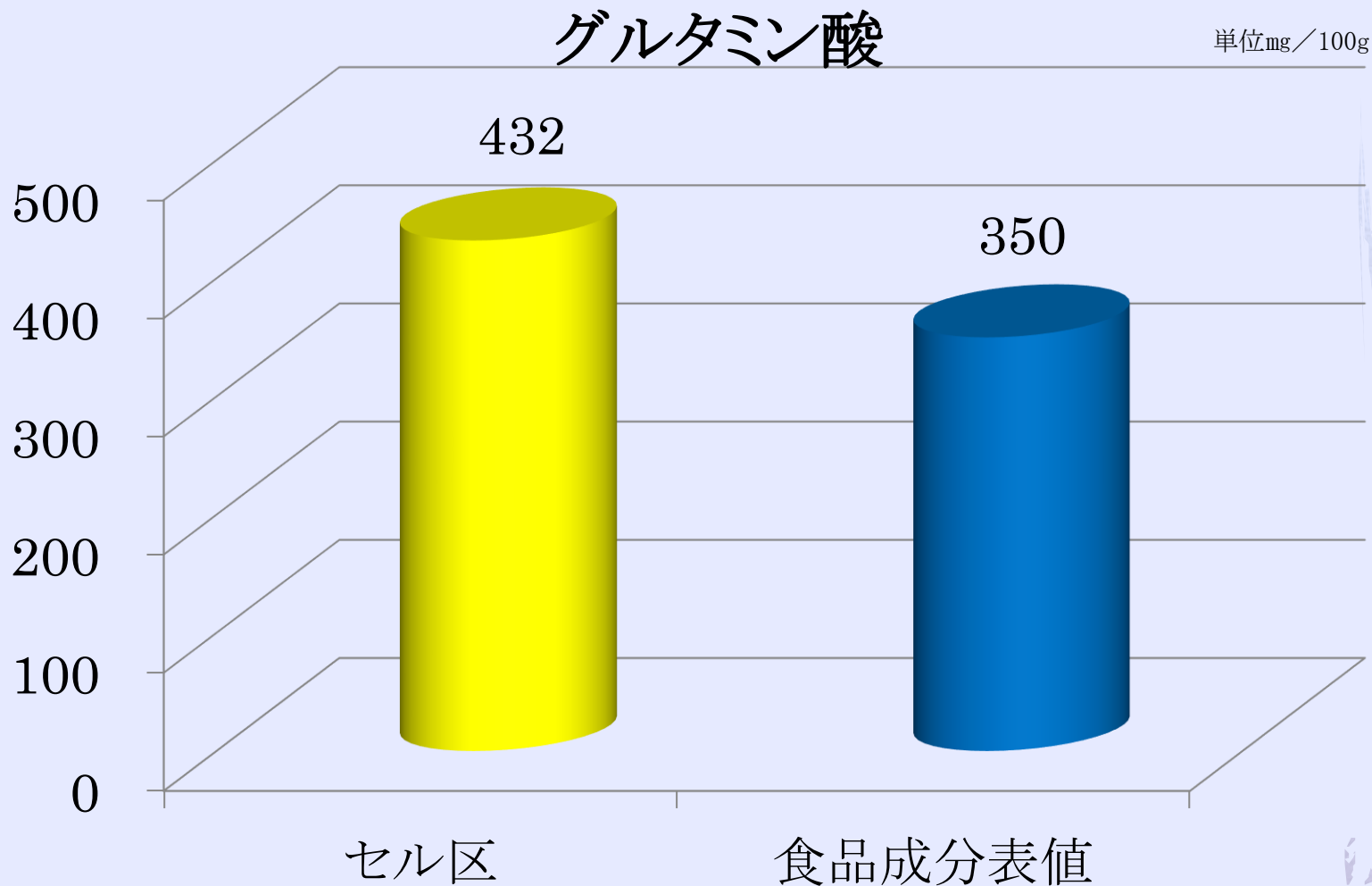


セル区でDB平均値の**34.2%減**

※DB平均値: デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数 ・Brix糖度: 56検体(キャベツ/2010年~2017年/12月~1月)
長年のデータ蓄積により高いレベルの平均値となっております。

旨味成分分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社

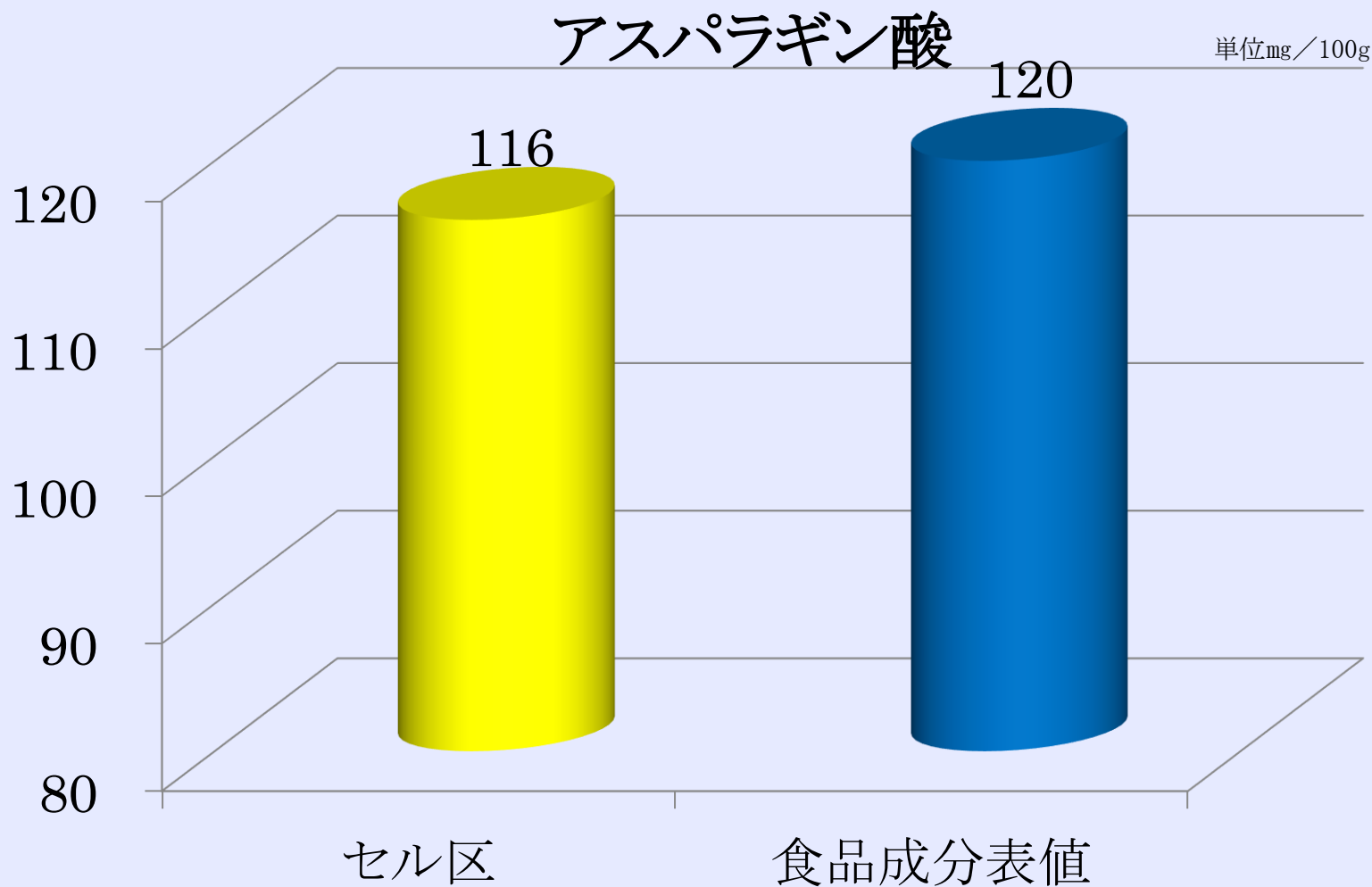


セル区で食品成分表値の
123.4%達成！

※食品成分表値: 日本食品標準成分表2020年度版(八訂)の値

旨味成分分析結果

2024年 デザイナーフーズ株式会社



※食品成分表値: 日本食品標準成分表2020年度版(八訂)の値

デザイナーフーズ(株) 総評コメント

食味評価：**4**(甘味:1、旨味:1、食感:1、風味:1)

食味は、**パリパリと張りのある食感で、しっかりとした甘味の後に旨味も感じられて美味しい。**



分析結果報告書

サンプル名: セル区 キャベツ 品種ハニー 熊本県八代市 岩崎農園

分析担当者: 高橋、岸
ID: 2412123EBCHX042-1/2*



サンプル到着日: 2024年12月23日

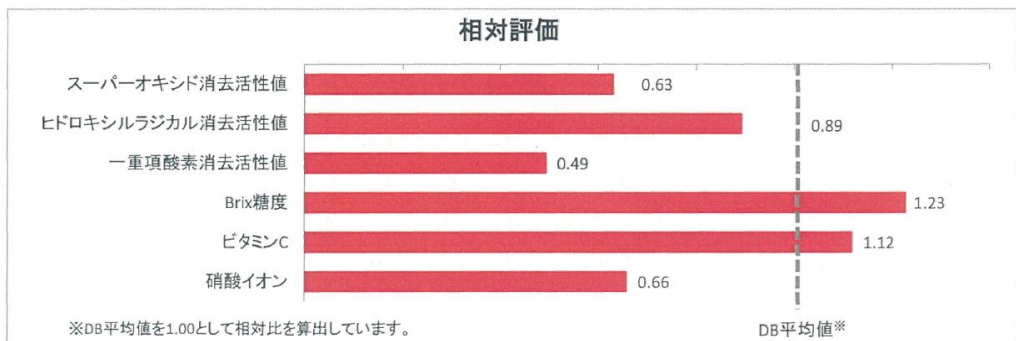
		分析結果	DB平均値 ※1	食品成分表値 ※2	備考
(植物 ストレス 耐性力)	スーパーオキシド 消去活性値 (units SOD/g)	49.8	79.0	—	ESR法 窒素代謝(同化)や糖代謝の指標。 活性酸素3種(スーパーオキシド、ヒ ドロキシルラジカル、一重項酸素)は それぞれ、抗酸化成分に対する反応 性が異なります。
	ヒドロキシルラジカル 消去活性値 (μ mol DMSO/g)	1,219	1,364	—	
	一重項酸素 消去活性値 (μ mol Histidine/g)	77.4	156.6	—	
Brix糖度 (%)		9.5	7.8	—	光合成の指標
ビタミンC (mg/100g)		48.3	43.2	41	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)		344.7	524.0	1,000	窒素代謝(同化)の指標
食味評価		4 嗜好型(1~5)	甘味:1 旨味:1 辛味:0 えぐみ:0 食感:1 香り:0 風味:1 分析型(0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

平均値算出に用いた数: 抗酸化力・・・56検体(キャベツ/2010~2017年/12~1月)、

Brix糖度・ビタミンC含量・硝酸イオン含量・・・556検体(キャベツ/2002年~2024年/12~1月)

※2 日本食品標準成分表 2020年度版(八訂)《キャベツ類、キャベツ/結球葉、生》参照



【総評コメント】

DB平均値(キャベツ/12~1月)と比較すると、抗酸化力評価では、ヒドロキシルラジカル消去活性値は約9割でしたが、平均値に含まれるばらつきの範囲内の値となりました。スーパーオキシド消去活性値については約6割、一重項酸素消去活性値に関しては約5割といずれもやや低い傾向がみられました。

また、DB平均値(キャベツ/12~1月)と比較すると、Brix糖度については約1.2倍と高い値となりました。ビタミンC含量に関しては約1.1倍でしたが、平均値に含まれるばらつきの範囲内の値となりました。硝酸イオン含量においては、約7割とやや低い傾向がみられました。

食味については、パリパリと張りのある食感で、しっかりとした甘味の後に旨味も感じられて美味しい、という評価でした。

分析試験成績書

デザイナーフーズ株式会社
代表取締役 市野 真理子
〒121-0073 東京都足立区水元 4-12-12
TEL 03-3858-5831
FAX 03-3858-6159

依頼者 : 株式会社ML・セルインパクト

検体名 : セル区 キャベツ 品種ハニー 熊本県八代市 岩崎農園

2024年12月23日 弊社に提出された検体について分析試験した結果は次のとおりです。

試験結果

試験項目	単位	測定値	食品成分表値※1	測定方法・備考
グルタミン酸	mg/100g	432	350	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	mg/100g	116	120	アミノ酸自動分析法

※1 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版(八訂)《キャベツ類、キャベツ/結球葉、生》の値を用いました。