

内側からキレイに輝く女性目線の健康野菜

Point
1

こうこうさんから
高抗酸化値 約2倍

美容・アンチエイジングが気になる方へ
活性酸素の除去に効果があると期待されています。

Point
2

しょうさんたいちっそ
硝酸態窒素 約70%減

野菜の「えぐみ」の主要な原因となる成分です。

高濃度の硝酸態窒素は、人の健康を害するおそれがあると一部指摘されています。



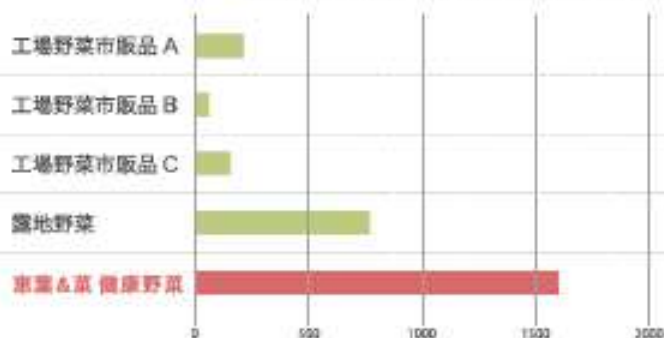
抗酸化力を示すORAC値は 市販品工場野菜の約5~10倍以上

ORAC値とは

老化を進める活性酸素の除去に効果的な第七の
栄養素「抗酸化物質」(ビタミンC・E、ポリフェ
ノール等の抗酸化成分。カロチノイドを除く)の
能力を分析、数値化したもの。

市販品工場野菜及び露地野菜との品質比較

ORAC値 (μmol TE/100g FW) 比較品：リーフレタス



野菜・果物・作物の

健康機能性・野菜の抗酸化値を高める必要性について

野菜・果物には抗酸化成分が含まれており、それらの抗酸化成分は体内で発生する活性酸素(または、活性酸素種 ROS reactive oxygen species)を消去することにより、様々な疾病の予防に役立つと考えられています。そのため、健康を維持するためには、野菜、果物を毎日約 350g(five servings)を摂取することが国際的にも推奨されています。

抗酸化成分

ミネラル
栄養素
食物繊維
生薬成分
健康機能性成分

ビタミンC・E
ポリフェノール
カロチノイド

老化

ガン

糖尿病

活性酸素

動脈硬化

脳神経
疾患

心臓病

高濃度の硝酸塩はなぜ問題なのか？

従来の水耕栽培によるリーフレタスの硝酸塩
約6000~9000(ppm)以上

・硝酸塩自体には毒性はないが、口内細菌などにより、亜硝酸に
変換され、食品中のアミンと結合すると、発ガン性物質であるニ
トロソ化合物に変化する可能性があるとして一部で指摘されています。
・亜硝酸塩は、ヘモグロビンと結合して、呼吸障害症の一つであ
るメトヘモグロビン血症を引き起こす原因の可能性があるとして一
部で指摘されています。

EUでは、硝酸塩の最大含有量基準を
定めています(1997)

高濃度の硝酸塩は、野菜の「えぐみ」の
主要な原因にもなります



ホウレンソウ
冬作：3,000ppm
夏作：2,500ppm



結球レタス
施設栽培：2,500ppm
露地栽培：2,000ppm