



分析担当者：本郷
夏の分析キャンペーン

分析結果報告書

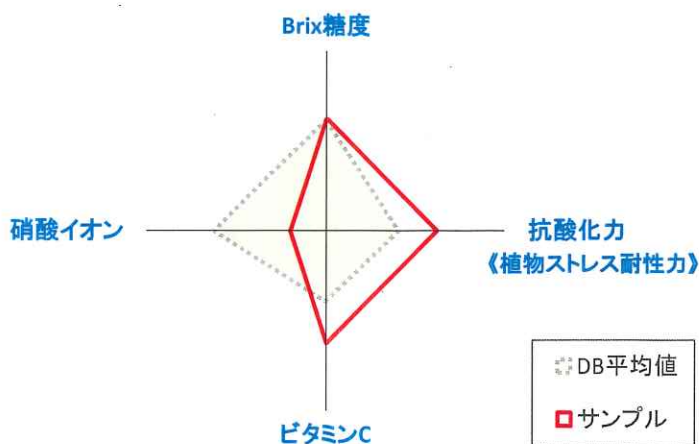
サンプル名：バクチャー 紅富貴(緑茶)
サンプル到着日：2019年7月9日

	分析結果	DB平均値 ※1 (煎茶/茶葉/ 2014~2019年)	食品成分表値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	36.6	36.1	-	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE /100g)	35,600	23,400	-	DPPH法 窒素代謝(同化)や糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	498	314	260	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	20.5	64.0	-	窒素代謝(同化)の指標
食味評価 ※3	4 嗜好型(1~5)	甘味:0 旨味:1 苦味:1 酸味:0 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：Brix糖度、抗酸化力《植物ストレス耐性力》、硝酸イオン・・・27検体 ビタミンC・・・6検体
※2 日本食品標準成分表 2015年度版(七訂) 《せん茶/茶》 参照
※3 食味評価：抽出液について実施。

野菜の健康診断スコア

(4項目をポイント換算し、グラフ化しています)



【総評コメント】

DB平均値(煎茶/茶葉)と比較すると、抗酸化力《植物ストレス耐性力》が約1.5倍、ビタミンC含量は約1.6倍の非常に高い値となりました。Brix糖度については、平均値と同程度の範囲内の値でした。
硝酸イオン含量については、平均値の約3割の低い値となりました。

食味については、青々とした香りで、深みのある渋みがあり、旨味が後を引いて口に残り、芳醇で濃厚な味わいであるという評価でした。

サンプルデータ	品種	紅富貴	データ 圃場	圃場名称	-
	栽培区分	-		所在地	-
	作型分類	-		栽培面積	-
	株間	-		土質	-
	栽培の特徴	-	農薬の 使用	殺虫剤	-
	播種日(定植日)	-		殺菌剤	-
	収穫日	-		除草剤	-
	納品日 (産地サンプル発送日)	2019年7月9日		その他	-
生産者データ	生産者名	-	データ 購買	出荷時期	-
	住所	-		出荷概要(/月)	-
				分析結果の活用・用途	-
その他	使用資材	-			
	自家製堆肥成分	-			