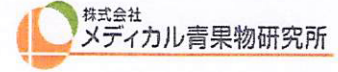


分析担当者 ; 本郷
ID ; 2303100N009 -1/1*



分析結果報告書



サンプル名: 藤井友美トマト

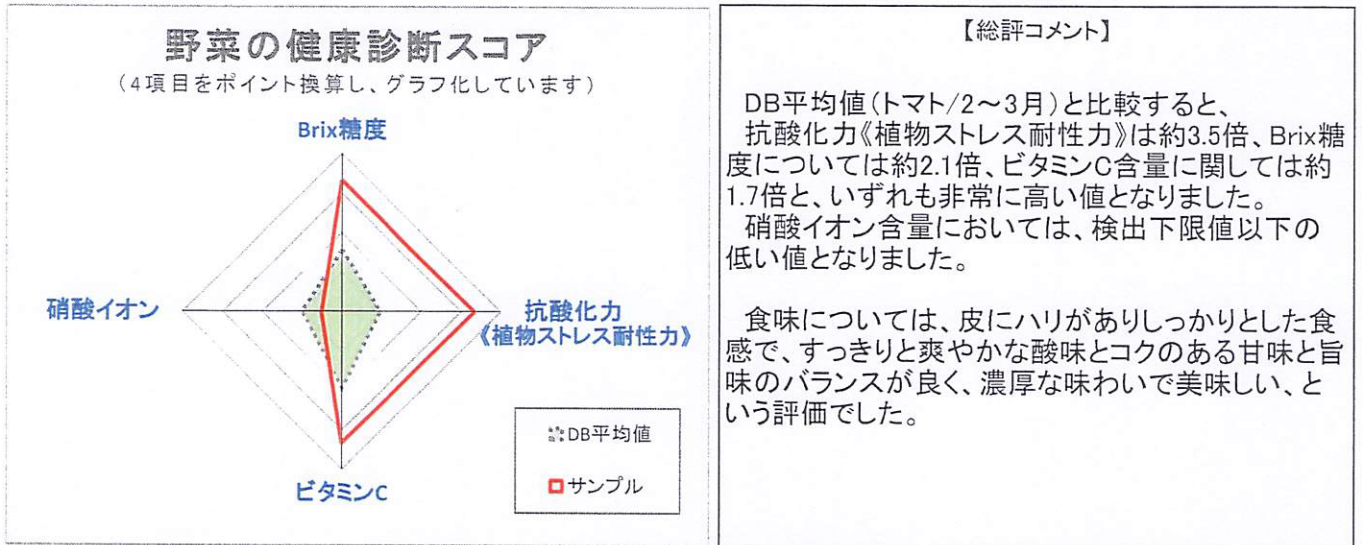
サンプル到着日: 2023年3月7日

	分析結果	DB平均値 ※1	食品成分表値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	11.2	5.4	-	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	62.9	18.0	-	DPPH法 窒素代謝(同化)や糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	27.8	16.1	15	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	10.0 以下	19.8	0	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 酸味:1 青味:0 食感:2 繊維残り:0 香り:0 風味:0 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: 773検体(トマト/2005~2022年/2~3月)

※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版(八訂)《トマト類、赤色トマト/果実、生》



サンプルデータ	品種	結夏	データ	圃場名称	-
	栽培区分	慣行		所在地	静岡県湖西市
	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	-		殺菌剤	-
	収穫日	-		除草剤	-
	サンプル発送日	-		その他	-
生産者データ	生産者名	-	データ	土壌消毒	-
	住所	-		出荷時期	-
				流通形態	-
その他	使用資材	-	データ	出荷量(予測)	-
	自家製堆肥成分	-			