● ただ、美味しいだけではありません・・・ 成分分析で際立つ結果が明らかに！

■女子栄養大学・栄養科学研究所・食品成分分析センターによるピンク系大玉トマトとシシリアンルージュの成分（各種アミノ酸・リコピン）分析の結果、シシリアンンルージュの際立った優位性が明らかになりました。

■■■■■■

旨み成分のグルタミン酸はピンク系大玉トマトのなんと3．14倍（湯剥き・加熱後）
健康維持・増進及び美肌効果抜群のリコピンもピンク系大玉トマトのなんと8.23倍

■■■■■

各種アミノ酸	皮付き・生	皮付き・3分加熱	湯剥き・加熱前	湯剥き・3分加熱
《 アスパラギン酸 》				
シシリアンルージュ	38（1.57）	38（1.53）	36（1.52）	44（1.75）
ピンク系大玉トマト	24	25	24	25
《 グルタミン酸 》				
シシリアンルージュ	274（2.71）	287（2.81）	280（2.72）	333（3.14）
ピンク系大玉トマト	101	102	103	106
《 アラニン 》				
シシリアンルージュ	16（8.04）	14（3.60）	14（4.57）	14（3.57）
ピンク系大玉トマト	2	4	3	4
《 γ－アミノ酪酸 》				
シシリアンルージュ	40（1.90）	58（2.51）	60（2.74）	66（2.46）
ピンク系大玉トマト	21	23	22	27
《 総遊離アミノ酸量 》				
シシリアンルージュ	450（1.89）	500（2.11）	482（2.03）	571（2.25）
ピンク系大玉トマト	238	237	237	254

《 リコピン 》	ピンク系大玉トマト　1．75	シシリアンルージュ　14．4（8.23）

《 参考資料 》

■ アスパラギン酸：体内の老廃物の処理、肝機能の促進、疲労回復などの作用があり、皮膚に対しては代謝を活性化させる作用があると言われる。

■ アラニン：アルコールの代謝を促進し肝機能を保護し、血糖値を下げるインスリンの分泌を促し、脂肪分解酵素を活性化すると言われる。

■ γ－アミノ酪酸（ギャバ）：発芽玄米の登場とともに脚光を浴びている成分、利尿作用を促し血圧を下げるはたらきや、血液中のコレステロールや中性脂肪をコントロールし、肥満や糖尿病の予防に役立つはたらき、また腎臓や肝臓のはたらきを高める効果や脳内で抑制系の神経伝達物質としてはたらき自律神経の失調、うつ、イライラ、パニックや不安、更年期の抑うつや初老期の不眠などの症状の改善などに効果が期待されている成分。

※ 数値の単位はmg/可食部100g
※加熱は約100gにサラダ油大さじ一杯を用いて加熱後の数値
※（　）内の数値はピンク系大玉トマトとの比較値（倍率）