

### 3. 分析結果の解析

#### (1) にんじん

##### ア. 解析結果の要約

##### ① 五訂増補日本食品標準成分表との比較（38頁～）

2つのグループで、たんぱく質含量が、すべてのグループで脂質含量が、成分表の値の120%を超えているが、低含量であるため、問題にすべき差とはいえない。糖質で1グループ、ナトリウム含量でも、1グループで80%を下回るが、同様に低含量であるため、問題とすべき差とはいえないと考えられる。表示において、低含量成分の変動については、別途、対応策を考える必要がある。

##### ② 品種による比較（40頁～）

$\alpha$ -カロテンでは、危険率1%で品種間に有意の差が認められるが、栽培時期、産地の要因を考慮する必要がある。 $\beta$ -カロテンも、同様に、危険率1%で品種間に有意の差が認められるが、栽培時期、産地の要因を考慮する必要がある。

##### ③ 産地による比較（44頁～）

$\alpha$ -カロテンでは、危険率1%で、産地間に有意差が認められたが、栽培時期が、夏・冬と異なるので、その要因の方が大きいと考えられる。 $\beta$ -カロテンは、産地間に危険率5%で有意差が認められたが、差は小さい。

##### ④ 栽培法による比較（46頁～）

同じ産地、同じ栽培時期のものであり、 $\alpha$ -カロテンは、栽培方法が異なっても、有意差は認められなかった。 $\beta$ -カロテンでは、危険率1%で有意差が認められた。

##### ⑤ 作型による比較

比較できるデータがない。

##### ⑥ 経時的な成分変動（48頁～）

ウ品種の $\alpha$ -カロテン、ア品種（A産地、土耕・露地栽培）の $\beta$ -カロテンを除いて、いずれも危険率1%で有意差が認められた。 $\alpha$ -カロテン、 $\beta$ -カロテンとも、変動に一定の傾向はないが、一部を除いて変動幅は小さかった。ほぼ2週間毎とサンプリング間隔が短いため、変動の解析は困難である。本来なら、春夏秋冬の四季における変動を検討すべきである。（以降、この項目は同様）