

## 1. はじめに

### 1.1. 食料・農業・農村基本法の改正と日本の農業

## 1.2. 食品の機能性への期待と健康被害事例

**1.3. 食に関わる知見の発信・活用の重要性 消費者を含めた価値観の転換**



**1.4. 連携支援計画とここまでの取組み**

**1.5. 化学分析による栄養・機能性成分の総合的評価**

## 2. 実験

### 2.1. 分析機器と測定条件



### 2.2. 試薬と器材

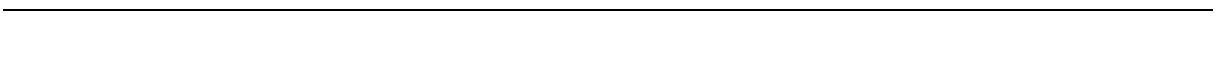
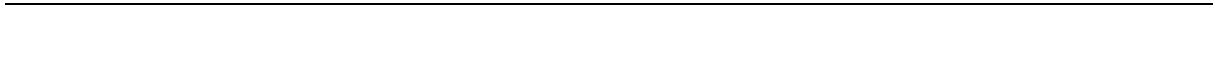
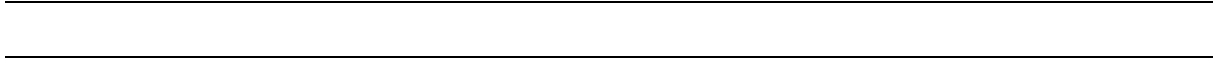
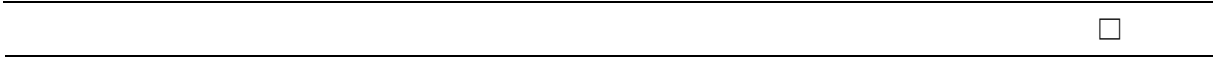
### 2.3. ショウガの取組



□

#### 2.4. ワインの取組

□



□

□

□

### 3.2. ワインの検討結果

□

□

□



□

□

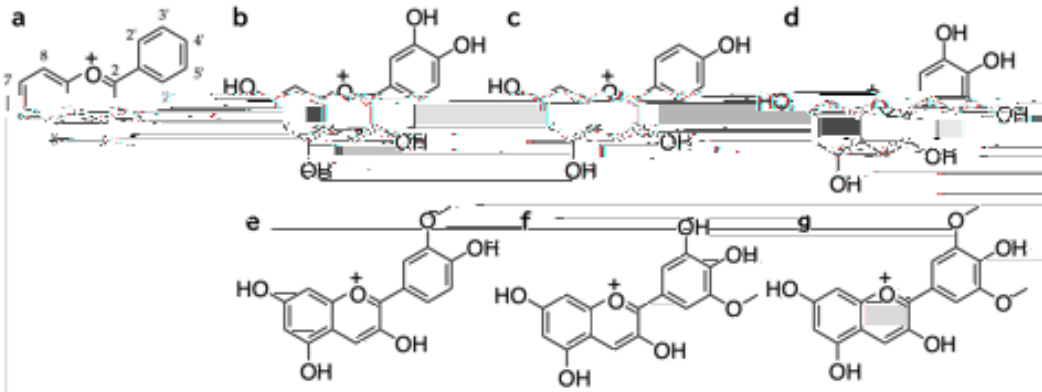


図 A1. アントシアニンの構造 b: シアニジン, c: ペラルゴニジン, d: デルフィニジン, e: ペオニジン, f: ペチュニジン, g: マルビジン

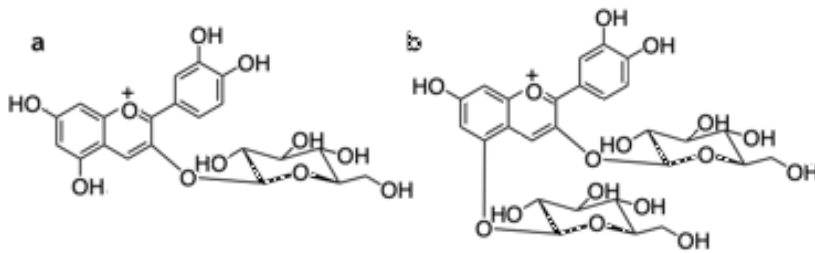


図 A2. アントシアニンの構造例 a: クロマニン, b: シアニン

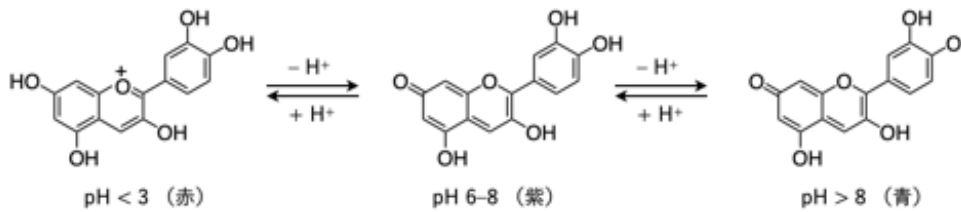


図 A3. pH による構造変化



