

依頼者 沖縄ハム総合食品株式会社

検体名 すっぽん粉末

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木152番1号



2022年02月23日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	4.7 g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	66.9 g/100g		1	燃焼法
脂質	2.4 g/100g			ソックスレー抽出法
灰分	28.7 g/100g			直接灰化法
炭水化物	0 g/100g		2	
エネルギー	289 kcal/100g		3	
ナトリウム	401 mg/100g			原子吸光光度法
食塩相当量	1.02 g/100g		4	
リン	4770 mg/100g			ICP発光分析法
鉄	2.98 mg/100g			ICP発光分析法
カルシウム	10400 mg/100g			ICP発光分析法
マグネシウム	167 mg/100g			ICP発光分析法
銅	0.11 mg/100g			ICP発光分析法
亜鉛	9.83 mg/100g			ICP発光分析法
マンガン	0.35 mg/100g			ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB ₁)	0.12 mg/100g		5	高速液体クロマトグラフィー
リボフラビン(ビタミンB ₂)	0.90 mg/100g			高速液体クロマトグラフィー
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	検出せず	1 mg/100g	6	高速液体クロマトグラフィー
ビタミンE(α-トコフェロール)	0.4 mg/100g			高速液体クロマトグラフィー
葉酸	26 µg/100g		7	微生物定量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;炭水化物, 4

注4. 計算式:ナトリウム×2.54

注5. チアミン塩酸塩として。

注6. リボフラビンで誘導体化した後測定した。

注7. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

以上

依頼者 沖縄ハム総合食品株式会社

検体名 すっぽん粉末

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木162番1号



2022年02月23日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
アミノ酸				
アルギニン	4.72 g/100g			アミノ酸自動分析法
リジン	3.45 g/100g			アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	1.35 g/100g			アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	2.03 g/100g			アミノ酸自動分析法
チロシン	1.44 g/100g			アミノ酸自動分析法
ロイシン	3.39 g/100g			アミノ酸自動分析法
イソロイシン	1.92 g/100g			アミノ酸自動分析法
メチオニン	1.15 g/100g			アミノ酸自動分析法
バリン	2.18 g/100g			アミノ酸自動分析法
アラニン	4.93 g/100g			アミノ酸自動分析法
グリシン	9.57 g/100g			アミノ酸自動分析法
プロリン	5.63 g/100g			アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	7.98 g/100g			アミノ酸自動分析法
セリン	2.75 g/100g			アミノ酸自動分析法
スレオニン	2.18 g/100g			アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	4.73 g/100g			アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.37 g/100g			高速液体クロマトグラフィー
シスチン	0.40 g/100g		1	アミノ酸自動分析法
アミノ酸スコア	49		2	
ヒドロキシプロリン	3.66 g/100g			アミノ酸自動分析法
全窒素	10.7 g/100g			燃焼法

注1. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注2. 「アミノ酸評点パターン(学齢期前2-5歳)」(1985年FAO/WHO/UNU合同専門家協議会報告)を基準にして算出した。

以 上