

# 分析試験成績書

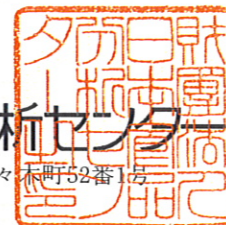
依頼者 アンナプロバイオ株式会社

検体名 一般ニンニク 国内産

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木5丁目5番1号



2012年(平成24年)02月09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	*1 60.6 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 7.1 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	*1 0.6 g/100g	.....		酸分解法
灰分	*1 1.6 g/100g	.....		直接灰化法
糖質	*1 21.1 g/100g	.....	2	.....
食物繊維	*1 9.0 g/100g	.....		酵素-重量法
エネルギー	*1 136 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	*1 1.6 mg/100g	.....		原子吸光光度法
リン	*1 202 mg/100g	.....		ICP発光分析法
鉄	*1 0.83 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カルシウム	*1 10.3 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	*1 729 mg/100g	.....		原子吸光光度法
銅	*1 0.12 mg/100g	.....		原子吸光光度法
亜鉛	*1 0.93 mg/100g	.....		ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	*1 0.22 mg/100g	.....	4	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	*1 0.13 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB <sub>6</sub>	*1 2.24 mg/100g	.....	5	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	*1 20 mg/100g	.....	6	高速液体クロマトグラフ法
アリシン	*1 6.2 mg/g	.....	7	ガス chromatography
ケイ酸(SiO <sub>2</sub> として)	*1 検出せず	10 ppm		ICP発光分析法

\*1 茎, りん皮及び根盤部を除いて試験した。

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4; 脂質, 9; 糖質, 4; 食物繊維, 2

注4. 珩素塩酸塩として。

注5. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080

注6. ヒトラジウムで誘導体化した後測定した。

注7. 水素化砷素ナトリウムでジアルギルシスルフィドに還元した後測定した。

以上

# 分析試験成績書

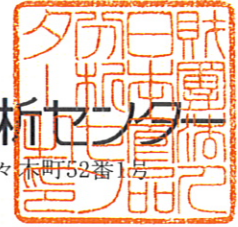
依頼者 アンナプロバイオ株式会社

検体名 スーパー消臭ニンニク

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木52番1号



2012年(平成24年)02月09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	*1 59.3 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 7.7 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	*1 0.5 g/100g	.....		酸分解法
灰分	*1 1.8 g/100g	.....		直接灰化法
糖質	*1 19.9 g/100g	.....	2	.....
食物繊維	*1 10.8 g/100g	.....		酵素-重量法
エネルギー	*1 137 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	*1 3.2 mg/100g	.....		原子吸光光度法
リン	*1 217 mg/100g	.....		ICP発光分析法
鉄	*1 0.92 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カルシウム	*1 12.5 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	*1 809 mg/100g	.....		原子吸光光度法
銅	*1 0.13 mg/100g	.....		原子吸光光度法
亜鉛	*1 1.16 mg/100g	.....		ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	*1 0.23 mg/100g	.....	4	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	*1 0.10 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB <sub>6</sub>	*1 3.36 mg/100g	.....	5	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	*1 18 mg/100g	.....	6	高速液体クロマトグラフ法
アリシン	*1 6.8 mg/g	.....	7	ガスクロマトグラフ法
ケイ酸(SiO <sub>2</sub> として)	*1 検出せず	10 ppm		ICP発光分析法

\*1 茎, りん皮及び根盤部を除いて試験した。

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;糖質, 4;食物繊維, 2

注4. チアミン塩酸塩として。

注5. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080

注6. ヒトラジウムで誘導体化した後測定した。

注7. 水素化杓素ナトリウムでジアルジルスワイトに還元した後測定した。

以 上