

依頼者 有限会社 亀の甲

検体名 麴の甘酒(殺菌済製品)

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町52番1号



2015年(平成27年)09月10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	74.4 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	1.7 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	0.2 g/100g	.....		酸分解法
灰分	0.1 g/100g未満	.....		直接灰化法
炭水化物	23.7 g/100g	.....	2	.....
糖質	23.5 g/100g	.....	3	.....
食物繊維	0.2 g/100g	.....		酵素-重量法
エネルギー	103 kcal/100g	.....	4	.....
ナトリウム	検出せず	1 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	検出せず	0.005 g/100g		原子吸光光度法
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	検出せず	0.01 mg/100g	5	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> )	0.01 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB <sub>6</sub>	0.016 mg/100g	.....	6	微生物定量法
葉酸	5 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)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注4. 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;糖質, 4;食物繊維, 2

注5. 行リソ塩酸塩として。

注6. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S. uvarum) ATCC 9080

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

以上

依頼者 有限会社 亀の甲

検体名 麴の甘酒(殺菌済製品)

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4番1号



2015年(平成27年)09月10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	128 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
リジン	53 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	43 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	83 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
チロシン	79 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
ロイシン	129 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	66 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
メチオニン	35 mg/100g	-----	1	アミノ酸自動分析法
バリン	95 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アラニン	87 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
グリシン	73 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
プロリン	73 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	269 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
セリン	81 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
スレオニン	58 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	148 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	19 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法
シスチン	33 mg/100g	-----	1	アミノ酸自動分析法
水分活性	0.97	-----		グラフ補挿法
pH	5.5	-----		ガラス電極法
糖度(レフブリックス)	24.3 度	-----	2	Abbe屈折計法

注1. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注2. ろ紙(No. 2[東洋濾紙株式会社])でろ過した液について試験した。

以上