

依頼者 株式会社 紀州ほそ川

検体名 ムクナ豆

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4-15-2番1号



2015年(平成27年)04月21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 12.9 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 29.3 g/100g	1	ケルダール法
脂質	*1 2.5 g/100g		酸分解法
灰分	*1 4.2 g/100g		直接灰化法
炭水化物	*1 51.1 g/100g	2
エネルギー	*1 346 kcal/100g	3
ナトリウム	*1 検出せず	1 mg/100g		原子吸光光度法
アミノ酸
アルギニン	*1 1.92 g/100g		アミノ酸自動分析法
リジン	*1 1.87 g/100g		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	*1 0.68 g/100g		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	*1 1.38 g/100g		アミノ酸自動分析法
チロシン	*1 1.42 g/100g		アミノ酸自動分析法
ロイシン	*1 2.20 g/100g		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	*1 1.44 g/100g		アミノ酸自動分析法
メチオニン	*1 0.30 g/100g	4	アミノ酸自動分析法
バリン	*1 1.48 g/100g		アミノ酸自動分析法
アラニン	*1 1.01 g/100g		アミノ酸自動分析法
グリシン	*1 1.28 g/100g		アミノ酸自動分析法
プロリン	*1 1.60 g/100g		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	*1 3.60 g/100g		アミノ酸自動分析法
セリン	*1 1.35 g/100g		アミノ酸自動分析法
スレオニン	*1 1.16 g/100g		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	*1 3.55 g/100g		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	*1 0.28 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
シスチン	*1 0.43 g/100g	4	アミノ酸自動分析法

*1 皮及び白色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. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. エネルギー換算係数:たんぱく質, 4.00;脂質, 8.46;炭水化物, 4.07

注4. 過ギ酸酸化処理後, 塩酸加水分解し測定した。

以上