

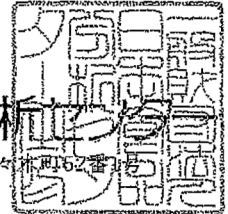
依頼者 ジェイ・エヌ・エス株式会社

検体名 春日井産食用ウチワサボテン(露地物)

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1-16-2番1号



2020年06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	93.3 g/100g	-----		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.5 g/100g	-----	1	燃焼法
脂質	0.2 g/100g	-----		酸分解法
灰分	1.4 g/100g	-----		直接灰化法
炭水化物	4.6 g/100g	-----	2	-----
エネルギー	22 kcal/100g	-----	3	-----
ナトリウム	検出せず	1.0 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	検出せず	0.0050 g/100g	4	-----
リン	24.4 mg/100g	-----		ICP発光分析法
カルシウム	304 mg/100g	-----		ICP発光分析法
カリウム	235 mg/100g	-----		原子吸光光度法
マグネシウム	98.1 mg/100g	-----		ICP発光分析法
ビタミンA(レチノール活性当量)	38 µg/100g	-----	5	-----
α-カロテン	検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフィー
β-カロテン	450 µg/100g	-----	6	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)	13 mg/100g	-----	7	高速液体クロマトグラフィー
食物繊維	-----	-----		-----
水溶性食物繊維	0.7 g/100g	-----		酵素-重量法(プロスキー変法)
不溶性食物繊維	1.7 g/100g	-----		酵素-重量法(プロスキー変法)
総量	2.4 g/100g	-----		-----
総フラクトン	検出せず	0.5 g/100g	8	-----
クエン酸	0.34 g/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー
リンゴ酸	0.76 g/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず	0.1 ppm		原子吸光光度法
鉛	検出せず	0.05 ppm		原子吸光光度法

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. α-カロテン24µg及びβ-カロテン12µgをそれぞれレチノール活性当量1µgとした。

注6. 食品表示基準について(平成27年消費生活第139号)別添 栄養成分等の分析方法等。

注7. ヒドロキシで誘導体化した後測定した。

注8. フラクトン測定キット(FRUCTAN ASSAY KIT[Megazyme])を用いて試験した。

以 上