

依頼者 株式会社 丹羽メディカル研究所

検体名 NATURAL GREEN SMOOTHIE

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4-52番1号



2015年(平成27年)10月01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	5.2 g/100g	.....		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	10.2 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	4.9 g/100g	.....		酸分解法
灰分	2.9 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	76.8 g/100g	.....	2	.....
糖質	47.1 g/100g	.....	3	.....
食物繊維	29.7 g/100g	.....		酵素-重量法
エネルギー	333 kcal/100g	.....	4	.....
ナトリウム	33.1 mg/100g	.....		原子吸光光度法
食塩相当量	0.0841 g/100g	.....	5	.....
カルシウム	179 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	849 mg/100g	.....		原子吸光光度法
マグネシウム	80.2 mg/100g	.....		ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.23 mg/100g	.....	6	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(α-トコフェロール)	2.4 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
葉酸	180 μg/100g	.....	7	微生物定量法
n-3不飽和脂肪酸	1.43 g/100g	.....		ガスクロマトグラフ法
n-6不飽和脂肪酸	0.75 g/100g	.....		ガスクロマトグラフ法
γ-アミノ酪酸	48 mg/100g	.....		アミノ酸自動分析法
オキサール	2.0 mg/100g	.....	8	高速液体クロマトグラフ法
総フェルラ酸	0.11 g/100g	.....	9	高速液体クロマトグラフ法

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. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. チアミン塩酸塩として。

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

注8. 標準品として、フェルラ酸シロアルテルニルを用いた。

注9. 水酸化ナトリウム溶液を用いて加水分解処理後、測定した。

以上