

分析試験成績書

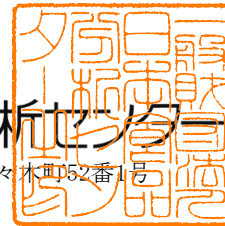
依頼者 株式会社 丹羽メディカル研究所

検体名 ベージュクレンズ

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1-52番1号



2023年05月12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	4.0 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	17.4 g/100g	1	燃烧法
脂質	21.2 g/100g		酸分解法
灰分	3.2 g/100g		直接灰化法
炭水化物	54.2 g/100g	2
糖質	38.3 g/100g	3
食物繊維	15.9 g/100g		酵素-重量法
エネルギー	445 kcal/100g	4
ナトリウム	12.6 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	0.0320 g/100g	5
鉄	3.22 mg/100g		ICP発光分析法
カルシウム	164 mg/100g		ICP発光分析法
カリウム	1030 mg/100g		原子吸光光度法
マグネシウム	116 mg/100g		ICP発光分析法
亜鉛	2.18 mg/100g		ICP発光分析法
ビタミンA(レチノール活性当量)	15 µg/100g	6
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	183 µg/100g	7	高速液体クロマトグラフィー
チアミン(ビタミンB ₁)	0.11 mg/100g	8	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)	1 mg/100g	9	高速液体クロマトグラフィー
ビタミンE(α-トコフェロール)	0.7 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー
γ-アミノ酪酸	16 mg/100g		アミノ酸自動分析法
スーパーオキシド消去活性	190 単位/g	10	電子スピン共鳴(ESR)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. 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7. 食品表示基準について(平成27年消食表第139号)別添 栄養成分等の分析方法等。

注8. チアミン塩酸塩として。

注9. ヒドラジンで誘導体化した後測定した。

注10. J. M. McCord及びI. Fridovichが定義した単位 [J. Biol. Chem., 244, 6049(1969)]に相当する消去能として。

以上