

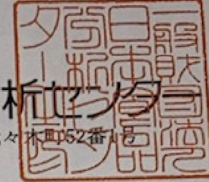
依頼者 小室わさび屋

検体名 クレソン

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四丁目6番1号



2020年11月25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	92.3 g/100g	-----	1	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	2.9 g/100g	-----		燃焼法
脂質	0.3 g/100g	-----		酸分解法
灰分	1.3 g/100g	-----		直接灰化法
炭水化物	3.2 g/100g	-----	2	---
エネルギー	27 kcal/100g	-----	3	---
ナトリウム	18.0 mg/100g	-----		原子吸光光度法
食塩相当量	0.0457 g/100g	-----	4	---
リン	45.4 mg/100g	-----		ICP発光分析法
鉄	0.88 mg/100g	-----		ICP発光分析法
カルシウム	141 mg/100g	-----		ICP発光分析法
カリウム	464 mg/100g	-----		原子吸光光度法
マグネシウム	25.2 mg/100g	-----		ICP発光分析法
銅	0.05 mg/100g	-----		ICP発光分析法
亜鉛	0.37 mg/100g	-----		ICP発光分析法
マンガン	0.24 mg/100g	-----		ICP発光分析法
ビタミンA(レチノール活性当量)	211 µg/100g	-----	5	---
α-カロテン	10 µg/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー
β-カロテン	2530 µg/100g	-----	6	高速液体クロマトグラフィー
チアミン(ビタミンB ₁)	0.08 mg/100g	-----	7	高速液体クロマトグラフィー
リボフラビン(ビタミンB ₂)	0.14 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー
ビタミンB ₆	0.182 mg/100g	-----	8	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	76 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)	1.2 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー

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年消費表第139号)別添 栄養成分等の分析方法等。

注7. チアミン塩酸塩として。

注8. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S. uvarum) ATCC 9080

注9. ヒドラジンで誘導体化した後測定した。

以上

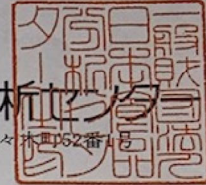
依頼者 小室わさび屋

検体名 クレソン

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1-6-2番1号



2020年11月25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
ビタミンK	234 µg/100g	-----	-----	-----
フィロキノン(ビタミンK ₁)	234 µg/100g	-----	-----	高速液体クロマトグラフィー
メキノール-4(ビタミンK ₂)	検出せず*	1 µg/100g	-----	高速液体クロマトグラフィー
葉酸	130 µg/100g	-----	1	微生物定量法
パントテン酸	0.17 mg/100g	-----	2	微生物定量法
ビオチン	3.3 µg/100g	-----	2	微生物定量法
ナイアシン当量	0.96 mg/100g	-----	3	-----
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	0.96 mg/100g	-----	2	微生物定量法

注1. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注2. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注3. ナイアシン(ニコチン酸相当量)をナイアシン当量とした。

以上