

分析試験成績書

依頼者 日高町食用ほおずき生産協議会

検体名 食用ほおずき

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152番1号



2015年(平成27年)02月06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 83.9 g/100g		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 1.8 g/100g	1	ケルダール法
脂質	*1 1.2 g/100g		酸分解法
灰分	*1 0.8 g/100g		直接灰化法
炭水化物	*1 12.3 g/100g	2
エネルギー	*1 67 kcal/100g	3
ナトリウム	*1 2.8 mg/100g		原子吸光光度法
リン	*1 43.2 mg/100g		ICP発光分析法
鉄	*1 0.78 mg/100g		ICP発光分析法
カルシウム	*1 7.2 mg/100g		ICP発光分析法
ビタミン
β-カロテン当量	*1 2090 μg/100g
α-カロテン	*1 60 μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	*1 2060 μg/100g		高速液体クロマトグラフ法
レチノール当量	*1 174 μg/100g	4
ビタミンB ₆	*1 0.16 mg/100g	5	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	*1 42 mg/100g	6	高速液体クロマトグラフ法
イノシトール	*1 137 mg/100g	5	微生物定量法
ナイアシン当量	*1 1.77 mg/100g	7
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	*1 1.77 mg/100g	8	微生物定量法

*1 霜を除いて試験した。

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;脂質, 9;炭水化物, 4

注4. β-カロテン当量12μgをレチノール当量1μgとした。

注5. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S. uvarum) ATCC 9080

注6. ヒドラジンで誘導体化した後測定した。

注7. ナイアシン(ニコチン酸相当量)をナイアシン当量とした。

注8. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上