

分析試験成績書

依頼者 株式会社 アタシオン

検体名 樺のあな茸 ゴールドブレンド

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木町52番1号



2012年(平成24年)02月14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	5.3 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	3.2 g/100g	1	ケルダール法
脂質	1.9 g/100g		酸分解法
灰分	11.6 g/100g		直接灰化法
炭水化物	78.0 g/100g	2
エネルギー	342 kcal/100g	3
ナトリウム	54.9 mg/100g		原子吸光光度法
β-グルカン	8.7 g/100g		酵素法
リグニン	34.3 g/100g	4
無水カフェイン	検出せず	0.001 g/100g		高速液体クロマトグラフ法

注1. 計算式: (全窒素-カフェイン態窒素) × 6.25

注2. 計算式: 100 - (水分 + たんぱく質 + 脂質 + 灰分 + カフェイン)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176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. D. A. T. Southgateらの方法 [J. Sci. Food Agric., 20, 331(1969)]に準じて試験した。

以上