

# 分析試験成績書

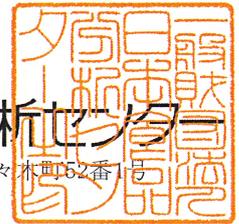
依頼者 梅田建設株式会社

検体名 黒にんにく

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5番1号



2013年(平成25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	*1 44.7 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 9.1 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	*1 0.6 g/100g	.....		酸分解法
灰分	*1 1.7 g/100g	.....		直接灰化法
糖質	*1 41.2 g/100g	.....	2	.....
食物繊維	*1 2.7 g/100g	.....		酵素-重量法
エネルギー	*1 212 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	*1 1.5 mg/100g	.....		原子吸光光度法
ポリフェノール	*1 0.54 g/100g	.....	4	FOLIN-CIOCALTEU法
S-アシルステイン	*1 0.53 mg/g	.....		液体クロマトグラフ-質量分析法

\*1 りん皮及び根盤部を除いて試験した。

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

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;糖質, 4;食物繊維, 2

注4. 依頼者指定の方法によった。ただし, (+)-カチン換算値。

以上