



分析試験成績書

第 20016439001-0101 号
2020年02月28日

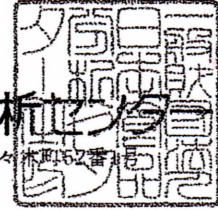
依頼者 須長 食菌

検体名 菊芋パウダー

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4-6-2番1号



2020年02月10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	4.7 g/100g	-----		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	10.5 g/100g	-----	1	燃焼法
脂質	1.3 g/100g	-----		酸分解法
灰分	5.4 g/100g	-----		直接灰化法
炭水化物	78.1 g/100g	-----	2	---
糖質	17.2 g/100g	-----	3	---
食物繊維	60.9 g/100g	-----		酵素-HPLC法
エネルギー	183 kcal/100g	-----	4	---
ナトリウム	7.8 mg/100g	-----		原子吸光光度法
食塩相当量	0.020 g/100g	-----	5	---
カリウム	2840 mg/100g	-----		原子吸光光度法
総フラクトン	48.2 g/100g	-----	6	---

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; 炭水化物(糖質+食物繊維), 4]を用いて算出した値に0.5を乗じた。

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. フラクトン測定キット(FRUCTAN ASSAY KIT[Megazyme])を用いて試験した。

以上