

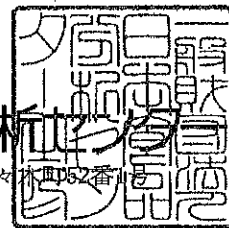
依頼者 株式会社 万成酵素

検体名 スーパー酵素オリジナル甘蔗分蜜糖

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1-15-2番地



2019年08月26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	3.0 g/100g		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	14.3 g/100g	1	燃焼法
脂質	21.1 g/100g		酸分解法
灰分	8.9 g/100g		直接灰化法
炭水化物	52.7 g/100g	2
糖質	29.5 g/100g	3
食物繊維	23.2 g/100g		酵素-重量法
エネルギー	412 kcal/100g	4
ナトリウム	50.3 mg/100g		原子吸光光度法
食塩相当量	0.128 g/100g	5
リン	2140 mg/100g		ICP発光分析法
鉄	7.60 mg/100g		ICP発光分析法
カルシウム	51.4 mg/100g		ICP発光分析法
カリウム	1520 mg/100g		原子吸光光度法
マグネシウム	986 mg/100g		ICP発光分析法
亜鉛	6.00 mg/100g		ICP発光分析法
チロシン(ビタミンB ₁)	3.14 mg/100g	6	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)	0.46 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー
ビタミンB ₆	3.40 mg/100g	7	微生物定量法
ビタミンB ₁₂	0.11 µg/100g	8	微生物定量法
ビタミンE(α-トコフェロール)	9.4 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー
ビタミンK	5 µg/100g
フィロキノ(ビタミンK ₁)	5 µg/100g		高速液体クロマトグラフィー
葉酸	130 µg/100g	9	微生物定量法
パントテン酸	6.14 mg/100g	10	微生物定量法

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; 糖質, 4; 食物繊維, 2

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. チロシン塩酸塩として。

注7. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S. uvarum) ATCC 9080

注8. 使用菌株:Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis(L. leichmannii) ATCC 7830

注9. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注10. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上

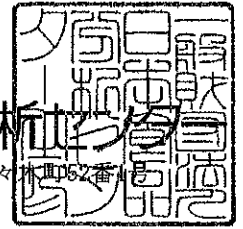
依頼者 株式会社 万成酵素

検体名 スーパー酵素オリジナル甘蔗分蜜糖

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4号



2019年08月26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
ピロチン	45.2 µg/100g	-----	1	微生物定量法
イノシトール	1.76 g/100g	-----	2	微生物定量法
ナイアシン当量	52.0 mg/100g	-----	3	-----
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	48.8 mg/100g	-----	1	微生物定量法
トリプトファン	192 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー
γ-アミノ酪酸	25 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アミラーゼ力価	1.6×10 ³ 単位/g	-----	4	吸光光度法(可視)
中性プロテアーゼ力価	170 単位/g	-----	5	-----
リパーゼ力価	470 単位/g	-----	6	-----
スーパーオキシド消去活性	750 単位/g	-----	7	電子スピン共鳴(ESR)法
オリザノール	358 mg/100g	-----	8	高速液体クロマトグラフィー
総フェルラ酸	0.31 g/100g	-----	9	高速液体クロマトグラフィー
コエンザイムQ10	検出せず	0.5 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー
フィチン酸	6.14 g/100g	-----		高速液体クロマトグラフィー

注1. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注2. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S. uvarum) ATCC 9080

注3. ナイアシン(ニコチン酸相当量)及び1/60トリプトファンの合計量をナイアシン当量とした。

注4. テンブロン(溶性)を基質とし、40℃、pH5.0において30分間に1%テンブロン溶液1mlを酵素呈色度が波長670nm、光路長10mmで66%の透過率を与えるまで分解する活性を1単位とした。

注5. ケイゲン(乳製)を基質とし、38℃、pH6.0において、反応初期の1分間に1µgのL-チロシンに相当する非たん白性のフェニール試薬呈色物質の増加をもたらす活性を1単位とした。

注6. ホリオリシチレンソルビタンモノラウレート(Tween 20)を基質とし、20℃、pH7.2において10分間に0.02mol/L-NaOHの中和滴定値が1.0mlを与える活性を100単位とした。検体そのものについて試験した。

注7. J. M. McCord及びI. Fridovichが定義した単位 [J. Biol. Chem., 244, 6049(1969)]に相当する消去能として。

注8. 標準品として、フェルラ酸シクロアルテニルを用いた。

注9. 7%溶液を用いて加水分解処理後、測定した。

以上