

分析試験成績書

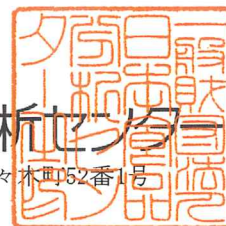
依頼者 株式会社 メディエーションズ

検体名 シリカが入ったおいしい酵素

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1-52番1号



2021年12月23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
アミノ酸				
アルギニン	2 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
リジン	3 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	—		1	アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	2 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
チロシン	2 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
ロイシン	7 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
イソロイシン	7 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
メチオニン	—		2	アミノ酸自動分析法
バリン	7 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
アラニン	9 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
グリシン	8 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
プロリン	10 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	14 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
セリン	6 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
スレオニン	5 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	12 mg/100ml			アミノ酸自動分析法
トリプトファン	—		1	高速液体クロマトグラフィー
シスチン	—		3	アミノ酸自動分析法

依頼者指定の単位当たりに換算した。

注1. —: 定量下限未満のため換算せず。

注2. 過酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。—: 定量下限未満のため換算せず。

注3. 過酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。定量下限は検体に由来する測定上の妨害物質のため、5 mg/100gとした。—

: 定量下限未満のため換算せず。

以上

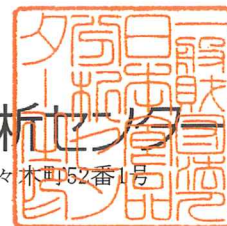
依頼者 株式会社 メディエーションズ

検体名 シリカが入ったおいしい酵素

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1-52番1号



2021年12月23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
ビタミンA(レチノール活性当量)	—		1	
α-カロテン	—		1	高速液体クロマトグラフィー
β-カロテン	—		2	高速液体クロマトグラフィー
チアミン(ビタミンB ₁)	—		3	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)	0.05 mg/100ml			高速液体クロマトグラフィー
ビタミンB ₆	0.063 mg/100ml		4	微生物定量法
ビタミンB ₁₂	—		5	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	—		6	高速液体クロマトグラフィー
ビタミンD	—		1	高速液体クロマトグラフィー
ビタミンD(国際単位)	—		1	
ビタミンE(α-トコフェロール)	—		1	高速液体クロマトグラフィー
ビタミンK	—		1	
フィロキノ(ビタミンK ₁)	—		1	高速液体クロマトグラフィー
メナキノ-4(ビタミンK ₂)	—		1	高速液体クロマトグラフィー
葉酸	7 μg/100ml		7	微生物定量法
パントテン酸	0.07 mg/100ml		8	微生物定量法
ビオチン	2.8 μg/100ml		8	微生物定量法
イノシトール	343 mg/100ml		4	微生物定量法
ナイアシン当量	0.22 mg/100ml		9	
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	0.22 mg/100ml		8	微生物定量法
トリプトファン	—		1	高速液体クロマトグラフィー

依頼者指定の単位当たりに換算した。

注1. -: 定量下限未満のため換算せず。

注2. 食品表示基準について(平成27年消食表第139号)別添 栄養成分等の分析方法等。 -: 定量下限未満のため換算せず。

注3. 珪酸塩酸塩として。 -: 定量下限未満のため換算せず。

注4. 使用菌株: *Saccharomyces cerevisiae* (S. uvarum) ATCC 9080

注5. 使用菌株: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* (L. *leichmannii*) ATCC 7830。 -: 定量下限未満のため換算せず。

注6. ヒドラジンで誘導体化した後測定した。 -: 定量下限未満のため換算せず。

注7. 使用菌株: *Lactobacillus rhamnosus* (L. *casei*) ATCC 7469

注8. 使用菌株: *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014

注9. 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。

以 上

分析試験成績書

依頼者 株式会社 メディエーションズ

検体名 シリカが入ったおいしい酵素

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1-52番1号



2021年12月23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
リン	6.6 mg/100ml			ICP発光分析法
鉄	0.26 mg/100ml			ICP発光分析法
カルシウム	10 mg/100ml			ICP発光分析法
カリウム	173 mg/100ml			原子吸光光度法
マグネシウム	7.4 mg/100ml			ICP発光分析法
銅	0.02 mg/100ml			ICP発光分析法
亜鉛	—		1	ICP発光分析法
マンガン	0.36 mg/100ml			ICP発光分析法
セレン	—		1	蛍光光度法
酵素	—		1	ガスクロマトグラフィー
比重 (15℃)	1.163			振動式密度計法

依頼者指定の単位当たりに換算した。

注1. —: 定量下限未満のため換算せず。

以 上

分析試験成績書

依頼者 株式会社 メディエーションズ

検体名 シリカが入ったおいしい酵素

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1-52番1号



2021年12月23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
食物繊維	0.2 g/100ml			酵素-重量法

依頼者指定の単位当たりに換算した。

以 上