

検体名 網本欣一生産 玄米



2009年(平成21年)09月11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	14.9 g/100g	.....		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	6.1 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	2.8 g/100g	.....		酸分解法
灰分	1.3 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	74.9 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	349 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	検出せず	1 mg/100g		原子吸光光度法
リン	311 mg/100g	.....		ICP発光分析法
鉄	1.19 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カルシウム	7.4 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	221 mg/100g	.....		原子吸光光度法
マグネシウム	130 mg/100g	.....		ICP発光分析法
銅	0.26 mg/100g	.....		ICP発光分析法
亜鉛	2.02 mg/100g	.....		ICP発光分析法
マンガン	2.33 mg/100g	.....		ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.41 mg/100g	.....	4	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	0.03 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(α-トコフェロール)	1.4 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ナイアシン当量	5.18 mg/100g	.....	5	.....
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	5.18 mg/100g	.....	6	微生物定量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

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. チアミン塩酸塩として。

注5. ナイアシン(ニコチン酸相当量)をナイアシン当量とした。

注6. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上