

分析試験成績書

第 400010108-001 号
平成 12 年 02 月 02 日

依頼者 株式会社 マルイ物産

検体名 スポイダン 平成22年ラクトール12名

付記事項 * * * * *

財団法人

日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号
大阪支所 〒554-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号
名古屋支所 〒460-0001 名古屋市中区大須4丁目5番13号
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区下呉服町1番12号
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号

平成 12 年 01 月 17 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	検 出 限 界	注	分 析 方 法
水分	5.9g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	5.4g/100g		1	ケルダール法
脂質	0.3g/100g			ソックスレ-抽出法
灰分	38.5g/100g			直接灰化法
糖質	27.5g/100g		2	
エネルギー	134kcal/100g		3	
食物繊維	22.4g/100g			酵素-重量法
ナトリウム	5.91g/100g			原子吸光光度法
不溶性固形分	2%		4	
リン	257mg/100g			ハートモリフデ-ン酸吸光光度法
鉄	6.59mg/100g			o-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	549mg/100g			過マンガン酸カリウム容量法
カリウム	9.83g/100g			原子吸光光度法
マグネシウム	733mg/100g			原子吸光光度法
ナイシン	27.6mg/100g		5	微生物定量法
亜鉛	291μg/100g			原子吸光光度法
フコタン	26.7g/100g		6	
一般細菌数(生菌数)	300以下/g			標準寒天平板培養法

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8年厚生省告示第146号)による計算式: $100 - (\text{水分} + \text{たんぱく質} + \text{脂質} + \text{灰分} + \text{食物繊維})$

注3. 栄養表示基準(平成8年厚生省告示第146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

注4. 依頼者指定の方法によった(検体1gに60℃の水100gを加えて, 15分間かくはんし, 15,000rpmで30分間遠心分離して試験した。)

注5. 使用菌株: Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注6. 0.5mol/L硫酸で沸騰浴中, 2.5時間加水分解してGibbons法により測定したフコタン量(0.9を乗じて加水分解前の量に補正した値)を基に, フコタン中に占めるフコ-スの割合を15%としてフコタン量に換算した。

以 上