

# 分析試験成績書

第306030391-001号  
2006年(平成18年)03月27日

依頼者 農業生産法人 有限会社 こころ

検体名 フォルダースイート(実)

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 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 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  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2006年(平成18年)03月13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	方法
水分	88.7g/100g			減圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.9g/100g		1	ケルダール法
脂質	0.2g/100g			酸分解法
灰分	0.5g/100g			直接灰化法
炭水化物	9.7g/100g		2	
エネルギー	40kcal/100g		3	
リン	19.0 mg/100g			ICP発光分析法
鉄	0.15 mg/100g			ICP発光分析法
カルシウム	7.7 mg/100g			ICP発光分析法
ビタミンA				
β-カロテン当量	492μg/100g			
α-カロテン	37μg/100g			高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	473μg/100g			高速液体クロマトグラフ法
レチノール当量	41μg/100g		4	
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.03mg/100g		5	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> )	0.05mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	1,560mg/100g		6	高速液体クロマトグラフ法

(へた、果柄及び種子を除いて試験した。)

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. エネルギー換算係数:たんぱく質, 3.36; 脂質, 8.37; 炭水化物, 3.60

注4. β-カロテン当量12μgをレチノール当量1μgとした。

注5. チアミン塩酸塩として。

注6. ヒドランジウムで誘導体化した後測定した。

以上

# 分析試験成績書

第306030391-002号  
2006年(平成18年)03月27日

依頼者 農業生産法人 有限会社 こころ

検体名 フォダグソフト(実)

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 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
 名古屋支所 〒460-0011 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  
 千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番

2006年(平成18年)03月13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	方法
ナイアシン当量	0.51mg/100g	0.02 mg/100g	1	微生物定量法 高速液体クロマトグラフ法 酵素-重量法
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	0.51mg/100g		2	
リコピン	検出せず			
食物繊維	1.3g/100g			

(へた、果柄及び種子を除いて試験した。)

注1. 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2. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上