

分析試験成績書

依頼者 アイクルコーポレーション

検体名 伝統黒にんにく梅肉黒酢

財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木5番1号



2010年(平成22年)10月12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	2.13 g/100g	アミノ酸自動分析法
リジン	1.07 g/100g	アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.22 g/100g	アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.65 g/100g	アミノ酸自動分析法
チロシン	0.20 g/100g	アミノ酸自動分析法
ロイシン	0.98 g/100g	アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.41 g/100g	アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.29 g/100g	アミノ酸自動分析法
バリン	0.80 g/100g	アミノ酸自動分析法
アラニン	2.61 g/100g	アミノ酸自動分析法
グリシン	6.55 g/100g	アミノ酸自動分析法
プロリン	3.79 g/100g	アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	3.09 g/100g	アミノ酸自動分析法
セリン	1.01 g/100g	アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.57 g/100g	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	1.72 g/100g	アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.02 g/100g	高速液体クロマトグラフ法
シスチン	0.09 g/100g	1	アミノ酸自動分析法

注1. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

以 上