

分析試験成績書

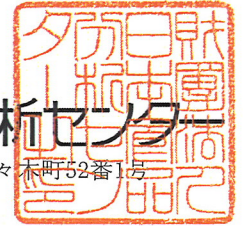
依頼者 アイクルコーポレーション

検体名 蜂の子 爽快ゴールド

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



2012年(平成24年)10月15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	3.39 g/100g		アミノ酸自動分析法
リジン	3.32 g/100g		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	1.06 g/100g		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	2.04 g/100g		アミノ酸自動分析法
チロシン	1.59 g/100g		アミノ酸自動分析法
ロイシン	3.41 g/100g		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	2.07 g/100g		アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.90 g/100g	1	アミノ酸自動分析法
バリン	2.72 g/100g		アミノ酸自動分析法
アラニン	3.40 g/100g		アミノ酸自動分析法
グリシン	5.78 g/100g		アミノ酸自動分析法
プロリン	4.36 g/100g		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	6.35 g/100g		アミノ酸自動分析法
セリン	2.52 g/100g		アミノ酸自動分析法
スレオニン	1.95 g/100g		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	6.04 g/100g		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.48 g/100g		高速液体クロマトグラフ法
シスチン	0.39 g/100g	1	アミノ酸自動分析法

注1. 過キ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

以上