

# 分析試験成績書

依頼者 吉原建設株式会社

検体名 モリンガの葉っぱ

一般財団法人

**日本食品分析センター**

東京都渋谷区元代木1-15-2番1号



2020年08月03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	4.4 g/100g	.....		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	26.9 g/100g	.....	1	燃烧法
脂質	7.0 g/100g	.....		酸分解法
灰分	9.1 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	52.6 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	381 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	54.3 mg/100g	.....		原子吸光光度法
食塩相当量	0.138 g/100g	.....	4	.....

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10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. 計算式:ナトリウム×2.54

以上

依頼者 吉原建設株式会社

検体名 モリンガの葉っぱ

一般財団法人

**日本食品分析センター**

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2020年08月07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
食物繊維	.....	.....	.....	.....
水溶性食物繊維	8.1 g/100g	.....	1	酵素-重量法(フロスキ-変法)
不溶性食物繊維	28.8 g/100g	.....	1	酵素-重量法(フロスキ-変法)
総量	36.9 g/100g	.....	.....	.....
アミノ酸	.....	.....	.....	.....
アルギニン	1.58 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
リジン	1.53 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.68 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	1.49 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
チロシン	0.96 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
ロイシン	2.33 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
イソロイシン	1.19 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.51 g/100g	.....	2	アミノ酸自動分析法
バリン	1.48 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
アラニン	1.72 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
グリシン	1.41 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
プロリン	1.24 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	2.90 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
セリン	1.14 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
スレオニン	1.22 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	2.28 g/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.55 g/100g	.....	.....	高速液体クロマトグラフィー
シスチン	0.38 g/100g	.....	2	アミノ酸自動分析法
遊離γ-アミノ酪酸	265 mg/100g	.....	.....	アミノ酸自動分析法
ホリフェノール	2.72 g/100g	.....	3	FOLIN-CIOCALTEU法

注1. たんぱく質補正せず算出した。

注2. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注3. 依頼者指定の方法によった。ただし、(+)-法を換算値。

以上

# 分析試験成績書

依頼者 吉原建設株式会社

検体名 モリンガの葉っぱ

一般財団法人

**日本食品分析センター**

東京都渋谷区元代木1-52番1号



2020年08月07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
リン	420 mg/100g	.....		ICP発光分析法
鉄	7.26 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カルシウム	1420 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	2320 mg/100g	.....		原子吸光光度法
マグネシウム	427 mg/100g	.....		ICP発光分析法
銅	0.53 mg/100g	.....		ICP発光分析法
亜鉛	2.14 mg/100g	.....		ICP発光分析法
ビタミンA	.....	.....		.....
β-カロテン当量	43100 μg/100g	.....		.....
α-カロテン	200 μg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
β-カロテン	43000 μg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
レチノール活性当量	3590 μg/100g	.....	1	.....
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.49 mg/100g	.....	2	高速液体クロマトグラフィー
リボフラビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	2.44 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
ビタミンB <sub>6</sub>	1.10 mg/100g	.....	3	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	306 mg/100g	.....	4	高速液体クロマトグラフィー
ビタミンE	.....	.....		.....
α-トコフェロール	59.8 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
β-トコフェロール	0.7 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
γ-トコフェロール	1.6 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
δ-トコフェロール	検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフィー
ビタミンK	4030 μg/100g	.....		.....
フィロキノ(ビタミンK <sub>1</sub> )	4030 μg/100g	.....		高速液体クロマトグラフィー
葉酸	1200 μg/100g	.....	5	微生物定量法
パントテン酸	1.56 mg/100g	.....	6	微生物定量法
ビオチン	41.1 μg/100g	.....	6	微生物定量法
イノシトール	1.07 g/100g	.....	3	微生物定量法

注1. β-カロテン当量12μgをレチノール活性当量1μgとした。

注2. チアミン塩酸塩として。

注3. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080

注4. ヒトラジンで誘導体化した後測定した。

注5. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L.casei) ATCC 7469

注6. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上