

平成 26 年 9 月 2 日

有限会社横田きのこ 様

高知県工業技術センター所長



## 成績報告書

- 1 受付の年月日及び番号 平成 26 年 8 月 27 日 26 高知工技 (食) 第 91 号
- 2 供試品の名称、種類等 干えのき
- 3 依頼を受けた事項 pH、糖度、定量分析

上記の事項に対して行った分析・試験の成績は、下記のとおりです。

### 記

	pH	可溶性固形分濃度 (°Brix)	糖アルコール・遊離糖 (mg/100mL)					有機酸 (mg/100mL)	
			グリセロール	アラビトール	マンニトール	トレハロース	合計	リンゴ酸	
対照品	6.76	1.180	48	412	61	202	723	332	
干えのき	6.24	1.345	68	544	38	165	815	509	

	遊離アミノ酸 (mg/100mL)																	
	アスパラギン酸	スレオニン	セリン	グルタミン酸	プロリン	グリシン	アラニン	バシラニン	シロイニン	メチロニン	イソロニン	ロイシン	チロニン	フェニルアラニン	リジン	ヒスチジン	アスルギン	合計
対照品	1.1	6.6	5.7	30.3	4.0	7.2	15.8	6.9	1.0	0.2	0.4	7.5	14.6	15.8	4.9	13.0	6.2	141
干えのき	4.2	6.5	8.1	34.3	6.4	7.2	21.4	7.4	1.1	1.6	5.0	9.2	14.2	19.9	9.3	11.3	8.5	176