



平成 26 年 12 月 3 日

横田きのこ株式会社 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 11 月 25 日 26 高知工技 (食) 第 149 号
- 2 供試品の名称、種類等 乾燥えのき茸
-
- 3 依頼を受けた事項
- (1) 定量分析 簡易なもの 灰分
 - (2) 定量分析 一般的なもの 窒素
 - (3) 定量分析 一般的なもの 脂肪
 - (4) 物理化学試験 一般的なもの 水分
 - (5) 証明書適用 エネルギー (炭水化物含む)
 - (6) 定量分析 一般的なもの 無機成分
 - (7) 定量分析 一般的なもの 炭水化物 繊維
 - (8) 定量分析 特殊機器 微量成分分離分取高速システムによるもの

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

項目	測定値
エネルギー (kcal /100 g)	221
水分 (g /100 g)	12.4
たんぱく質 (g /100 g)	24.0
脂質 (g /100 g)	1.7
糖質 (g /100 g)	27.3
灰分 (g /100 g)	6.8
ナトリウム (mg /100 g)	510
総食物繊維 (g /100 g)	27.8
グアニル酸 (mg /g)	0.48 ¹⁾
(mg /100 mL)	12.0 ²⁾

分析方法

エネルギー：修正アトウォーター法 (たんぱく質：脂質：炭水化物=4：9：4)

水分：常圧加熱、乾燥助剤法 たんぱく質：ケルダール法 脂質：酸分解法

糖質：差し引き法 灰分：直接灰化法 ナトリウム：原子吸光法

グアニル酸：HPLC 法 1) 試料重量当たり含有量 2) 浸出液当たり濃度