

検査結果報告書

杉山農場 殿

報告書番号:R84C8B004(5/6)

発行年月日:2008年12月4日

日立協和エンジニアリング株式会社
食品分析開発センタ 食品分析グループ
〒312-0034 茨城県ひたちなか市堀口832-2
TEL 029-276-5891 FAX 029-276-5663

ご依頼頂きました検体についての検査結果を次の通りご報告致します。

件名 : そばの成分検査
 検体名 : そば
 検体採取日時 : -
 検体採取 : 貴方
 検体受付年月日 : 2008年11月11日
 検査を実施した日付 : 2008年11月11日 ~ 2008年12月2日

成分名	単位	測定値	1) 五訂食品成	測定方法	
栄養成分	水分	g/100g	15.4	13.5	常圧加熱・直接法 (135°C 1hr)
	たんぱく質	g/100g	10.5	12.0	マクロ改良ケルダール法
	脂質	g/100g	2.3	3.1	酸分解法
	灰分	g/100g	1.9	1.8	直接灰化法(550°C)
	炭水化物	g/100g	69.9	69.6	差し引き法
	エネルギー	kcal	294	361	Atwaterのエネルギー換算係数 を用いた暫定的な算出法
	kJ	1232	1510		
無機物 (ミネラル)	Na (ナトリウム)	mg/100g	1	2	希酸抽出/原子吸光光度法
	K (カリウム)	mg/100g	517	410	希酸抽出/原子吸光光度法
	Ca (カルシウム)	mg/100g	74	17	湿式分解/ICP発光分析法
	Mg (マグネシウム)	mg/100g	484	190	湿式分解/ICP発光分析法
	P (リン)	mg/100g	701	400	バナドモリブデン酸吸光光度法
	Fe (鉄)	mg/100g	6.2	2.8	湿式分解/ICP発光分析法
	Zn (亜鉛)	mg/100g	4.2	2.4	湿式分解/原子吸光光度法
	Cu (銅)	mg/100g	0.91	0.54	湿式分解/原子吸光光度法
	Mn (マンガン)	mg/100g	2.11	1.09	湿式分解/ICP発光分析法

【備考】 1) 五訂食品成分表値は、「そば そば粉 全層粉」の値を用いました。

検査結果報告書

杉山農場 殿

報告書番号:R84C8B004(6/6)

発行年月日:2008年12月4日

日立協和エンジニアリング株式会社
食品分析開発センタ 食品分析グループ
〒312-0034 茨城県ひたちなか市堀口832-2
TEL 029-276-5891 FAX 029-276-5663

ご依頼頂きました検体についての検査結果を次の通りご報告致します。

件名 : そばの成分検査
検体名 : そば
検体採取日時 : -
検体採取 : 貴方
検体受付年月日 : 2008年11月11日
検査を実施した日付 : 2008年11月11日 ~ 2008年12月2日

成分名	単位	測定値	1) 五訂食品成	測定方法
糖 度	g/100g	1.8	-	糖度計
フルクトース(果糖)	g/100g	<0.1	-	温水抽出- 高速液体クロマトグラフ法
グルコース(ブドウ糖)	g/100g	0.6	-	
スクロース(ショ糖)	g/100g	0.7	-	
マルトース(麦芽糖)	g/100g	0.1	-	
硝酸イオン	mg/100g	-	-	温水抽出/イオンクロマトグラフ法
抗酸化能	mg Trolox 相当量 /100g	276	-	DPPHラジカル消去法
ビタミンC	mg/100g	<0.5	0	高速液体クロマトグラフィー

【備考】 1) 五訂食品成分表値は、「そば そば粉 全層粉」の値を用いました。