

# 分析試験成績書

依頼者 一般社団法人 Jミルク

検体名 カッテージ

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四丁目5番1号



2014年(平成26年)02月18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	*1 66.9 g/100g	.....		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 12.7 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	*1 15.0 g/100g	.....		酸分解法
灰分	*1 0.9 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	*1 4.5 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	*1 208 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	*1 32.2 mg/100g	.....		原子吸光光度法
食塩相当量	*1 81.9 mg/100g	.....		原子吸光光度法
リン	*1 186 mg/100g	.....		ICP発光分析法
鉄	*1 検出せず	0.1 mg/100g		ICP発光分析法
カルシウム	*1 210 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	*1 116 mg/100g	.....		原子吸光光度法
マグネシウム	*1 13.6 mg/100g	.....		ICP発光分析法
銅	*1 0.02 mg/100g	.....		ICP発光分析法
亜鉛	*1 1.41 mg/100g	.....		ICP発光分析法
マンガン	*1 0.04 mg/100g	.....		ICP発光分析法
セレン	*1 10 µg/100g	.....		ICP質量分析法
ヨウ素	*1 検出せず	0.05 mg/100g		ICP質量分析法
モリブデン	*1 6 µg/100g	.....		ICP質量分析法
ビタミン	.....	.....		.....
レチノール	*1 231 µg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン当量	*1 12 µg/100g	.....		.....
α-カロテン	*1 検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	*1 12 µg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
レチノール当量	*1 232 µg/100g	.....	4	.....
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	*1 0.03 mg/100g	.....	5	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	*1 0.19 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB <sub>6</sub>	*1 46 µg/100g	.....	6	微生物定量法

\*1 依頼者指定の方法に従い調製したものについて試験した。

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.38

注2. 計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. エネルギー換算係数:たんぱく質, 4.22;脂質, 9.16;炭水化物, 3.87

注4. β-カロテン当量12µgをレチノール当量1µgとした。

注5. チアミン塩酸塩として。

注6. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080

以 上

# 分析試験成績書

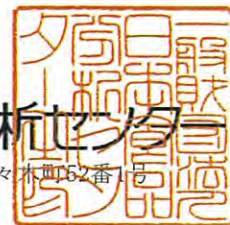
依頼者 一般社団法人 Jミルク

検体名 カッテージ

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町52番1号



2014年(平成26年)02月18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
ビタミンB <sub>12</sub>	*1 0.73 µg/100g	.....	1	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	*1 検出せず	1 mg/100g	2	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD	*1 0.2 µg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	*1 8 IU/100g	.....		.....
ビタミンE	.....	.....		.....
α-トコフェロール	*1 0.3 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
β-トコフェロール	*1 検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
γ-トコフェロール	*1 検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
δ-トコフェロール	*1 検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンK	*1 5 µg/100g	.....		.....
メキノール-4(ビタミンK <sub>2</sub> )	*1 5 µg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
葉酸	*1 7 µg/100g	.....	3	微生物定量法
パントテン酸	*1 0.31 mg/100g	.....	4	微生物定量法
ビオチン	*1 3.0 µg/100g	.....	4	微生物定量法
ナイアシン当量	*1 0.15 mg/100g	.....	5	.....
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	*1 0.15 mg/100g	.....	4	微生物定量法
酢酸	*1 0.25 g/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
脂肪酸	.....	.....		.....
飽和脂肪酸	*1 8.75 g/100g	.....		ガスクロマトグラフ法
一価不飽和脂肪酸	*1 3.39 g/100g	.....		ガスクロマトグラフ法
多価不飽和脂肪酸	*1 0.47 g/100g	.....		ガスクロマトグラフ法
コレステロール	*1 54 mg/100g	.....		ガスクロマトグラフ法

\*1 依頼者指定の方法に従い調製したのものについて試験した。

注1. 使用菌株:Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis(L.leichmannii) ATCC 7830

注2. ヒトラジンで誘導体化した後測定した。

注3. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L.casei) ATCC 7469

注4. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注5. ナイアシン(ニコチン酸相当量)をナイアシン当量とした。

以上