

# 分析試験成績書

依頼者 一般社団法人 Jミルク

検体名 乳清

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
水分	*1 93.1 g/100g	.....		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	*1 0.3 g/100g	.....	1	ケルダール法
脂質	*1 0.1 g/100g未満	.....		レーゼ・コットリブ法
灰分	*1 0.6 g/100g	.....		直接灰化法
炭水化物	*1 6.0 g/100g	.....	2	.....
エネルギー	*1 24 kcal/100g	.....	3	.....
ナトリウム	*1 44.0 mg/100g	.....		原子吸光光度法
食塩相当量	*1 112 mg/100g	.....		原子吸光光度法
リン	*1 59.8 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 79.7 mg/100g	.....		ICP発光分析法
カリウム	*1 164 mg/100g	.....		原子吸光光度法
マグネシウム	*1 10.1 mg/100g	.....		ICP発光分析法
銅	*1 検出せず	0.01 mg/100g		ICP発光分析法
亜鉛	*1 0.05 mg/100g	.....		ICP発光分析法
マンガン	*1 検出せず	0.01 mg/100g		ICP発光分析法
セレン	*1 検出せず	1 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 4 µg/100g	.....		ICP質量分析法
ビタミン	.....	.....		.....
レチノール	*1 検出せず	1 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン当量	*1 -	.....	4	.....
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 検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
レチノール当量	*1 -	.....	4	.....
チアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	*1 0.04 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 0.13 mg/100g	.....		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB <sub>6</sub>	*1 38 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. -:定量下限未満のため換算せず。

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 乳清

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四62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 0.17 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 検出せず	0.1 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	*1 -	-----	3	-----
ビタミンE	-----	-----		-----
α-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
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 検出せず	1 µg/100g		-----
メキノン-4(ビタミンK <sub>2</sub> )	*1 検出せず	1 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
葉酸	*1 2 µg/100g	-----	4	微生物定量法
パントテン酸	*1 0.45 mg/100g	-----	5	微生物定量法
ビオチン	*1 2.2 µg/100g	-----	5	微生物定量法
ナイアシン当量	*1 0.15 mg/100g	-----	6	-----
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	*1 0.15 mg/100g	-----	5	微生物定量法
酢酸	*1 0.34 g/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法
脂肪酸	-----	-----		-----
飽和脂肪酸	*1 検出せず	0.1 g/100g		ガスクロマトグラフ法
一価不飽和脂肪酸	*1 検出せず	0.1 g/100g		ガスクロマトグラフ法
多価不飽和脂肪酸	*1 検出せず	0.1 g/100g		ガスクロマトグラフ法
コレステロール	*1 検出せず	1 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. -: 定量下限未満のため換算せず。

注4. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注5. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注6. 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