

分析試験成績書

依頼者 崎山酒造廠

検体名 酵素ゼリー(青りんご)

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)03月13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	77.2 g/100g		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	4.4 g/100g	1	ケルダール法
脂質	0.1 g/100g未満		ソックスレー抽出法
灰分	0.3 g/100g		直接灰化法
糖質	13.8 g/100g	2	—
食物繊維	4.3 g/100g		酵素-HPLC法
エネルギー	81 kcal/100g	3	—
ナトリウム	21.2 mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンA(レチノール当量)	505 µg/100g	4	—
レチノール	505 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
α-カロテン	検出せず ^a	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	検出せず ^a	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
チアミン(ビタミンB ₁)	1.09 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 ₂)	1.01 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB ₆	1.10 mg/100g	6	微生物定量法
ビタミンB ₁₂	1.4 µg/100g	7	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	98 mg/100g	8	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD	3.0 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	120 IU/100g		—
ビタミンE(α-トコフェロール)	3.7 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
葉酸	0.16 mg/100g	9	微生物定量法
パントテン酸	2.98 mg/100g	10	微生物定量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;糖質, 4;食物繊維, 2

注4. α-カロテン24µg及びβ-カロテン12µgをそれぞれレチノール当量1µgとした。

注5. システイン含有の水酸化ナトリウム溶液で分解後測定し、チアミン塩酸塩として算出。

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

注7. 使用菌株:Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis(L. leichmannii) ATCC 7830

注8. ヒトラジウムで誘導体化した後測定した。

注9. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注10. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上

分析試験成績書

依頼者 崎山酒造廠

検体名 酵素ゼリー(青りんご)

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)03月13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
ナイシン当量	9.66 mg/100g	-----	1	-----
ナイシン(ニコチン酸相当量)	9.26 mg/100g	-----	2	微生物定量法
トリプトファン	24 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法
アミノ酸	-----	-----		-----
アルギニン	301 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
リジン	176 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	94 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	149 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
チロシン	151 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
ロイシン	219 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	155 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
メチオニン	43 mg/100g	-----	3	アミノ酸自動分析法
バリン	205 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アラニン	338 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
グリシン	329 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
プロリン	253 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	559 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
セリン	179 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
スレオニン	161 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	347 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	24 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法
シスチン	61 mg/100g	-----	3	アミノ酸自動分析法
ヒドロキシプロリン	0.06 g/100g	-----		アミノ酸自動分析法
リパーゼ力価	検出せず	50 単位/g	4	-----
大豆イソフラボン	8.0 mg/100g	-----	5	高速液体クロマトグラフ法

注1. ナイシン(ニコチン酸相当量)及び1/60トリプトワンの合計量をナイシン当量とした。

注2. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注3. 過キ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注4. ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート(Tween 20)を基質とし、20℃、pH7.2において10分間に0.02mol/L-NaOHの中和滴定値が1.0mlを与える活性を100単位とした。

注5. グリシン、グリチン、グルタミン及びそれぞれのアグリコン、アセチル体及びマロニル体の総量。アセチル体及びマロニル体は、グリシン、グリチン又はグルタミンとして算出し、分子量で補正した。

以上

分析試験成績書

依頼者 崎山酒造廠

検体名 酵素ゼリー(ピーチ)

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52番1号



2014年(平成26年)03月13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	77.5 g/100g		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	4.4 g/100g	1	ケルダール法
脂質	0.1 g/100g未満		ソックスレー抽出法
灰分	0.3 g/100g		直接灰化法
糖質	13.3 g/100g	2
食物繊維	4.5 g/100g		酵素-HPLC法
エネルギー	80 kcal/100g	3
ナトリウム	24.6 mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンA(レチノール当量)	509 µg/100g	4
レチノール	509 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
α-カロテン	検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
チアミン(ビタミンB ₁)	1.11 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 ₂)	1.00 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB ₆	1.09 mg/100g	6	微生物定量法
ビタミンB ₁₂	1.4 µg/100g	7	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	72 mg/100g	8	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD	2.9 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	116 IU/100g
ビタミンE(α-トコフェロール)	3.8 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
葉酸	0.15 mg/100g	9	微生物定量法
パントテン酸	2.98 mg/100g	10	微生物定量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質,4;脂質,9;糖質,4;食物繊維,2

注4. α-カロテン24µg及びβ-カロテン12µgをそれぞれレチノール当量1µgとした。

注5. システイン含有の水酸化ナトリウム溶液で分解後測定し、チアミン塩酸塩として算出。

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

注7. 使用菌株:Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis(L. leichmannii) ATCC 7830

注8. ビトラジウムで誘導体化した後測定した。

注9. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注10. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上

分析試験成績書

依頼者 崎山酒造廠

検体名 酵素ゼリー(ピーチ)

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)03月13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
ナイシン当量	9.34 mg/100g	-----	1	-----
ナイシン(ニコチン酸相当量)	8.96 mg/100g	-----	2	微生物定量法
トリプトファン	23 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法
アミノ酸	-----	-----		-----
アルギニン	296 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
リジン	175 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	95 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	148 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
チロシン	148 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
ロイシン	217 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	154 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
メチオニン	41 mg/100g	-----	3	アミノ酸自動分析法
バリン	206 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アラニン	335 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
グリシン	327 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
プロリン	251 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	553 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
セリン	182 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
スレオニン	161 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	348 mg/100g	-----		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	23 mg/100g	-----		高速液体クロマトグラフ法
シスチン	60 mg/100g	-----	3	アミノ酸自動分析法
ヒドロキシプロリン	0.06 g/100g	-----		アミノ酸自動分析法
リパーゼ力価	検出せず	50 単位/g	4	-----
大豆イソフラボン	8.2 mg/100g	-----	5	高速液体クロマトグラフ法

注1. ナイシン(ニコチン酸相当量)及び1/60トリプトワンの合計量をナイシン当量とした。

注2. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注3. 過剰酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注4. ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート(Tween 20)を基質とし、20℃、pH7.2において10分間に0.02mol/L-NaOHの中和滴定値が1.0mlを与える活性を100単位とした。

注5. グリシン、グリシチン、グルタミン及びそれぞれのアグリコン、アセチル体及びマロニル体の総量。アセチル体及びマロニル体は、グリシン、グリシチン又はグルタミンとして算出し、分子量で補正した。

以上

分析試験成績書

依頼者 崎山酒造廠

検体名 酵素ゼリー(梨)

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)03月13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	80.1 g/100g		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	4.4 g/100g	1	ケルダール法
脂質	0.1 g/100g未満		ソックスレー抽出法
灰分	0.3 g/100g		直接灰化法
糖質	11.1 g/100g	2	—
食物繊維	4.1 g/100g		酵素-HPLC法
エネルギー	70 kcal/100g	3	—
ナトリウム	22.7 mg/100g		原子吸光光度法
ビタミンA(レチノール当量)	518 µg/100g	4	—
レチノール	518 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
α-カロテン	検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
β-カロテン	検出せず	6 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
チアミン(ビタミンB ₁)	1.10 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 ₂)	0.98 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンB ₆	1.05 mg/100g	6	微生物定量法
ビタミンB ₁₂	1.4 µg/100g	7	微生物定量法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	60 mg/100g	8	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD	3.0 µg/100g		高速液体クロマトグラフ法
ビタミンD(国際単位)	120 IU/100g		—
ビタミンE(α-トコフェロール)	3.7 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
葉酸	0.14 mg/100g	9	微生物定量法
パントテン酸	2.94 mg/100g	10	微生物定量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注3. 栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;糖質, 4;食物繊維, 2

注4. α-カロテン24µg及びβ-カロテン12µgをそれぞれレチノール当量1µgとした。

注5. システイン含有の水酸化ナトリウム溶液で分解後測定し、チアミン塩酸塩として算出。

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

注7. 使用菌株:Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis(L. leichmannii) ATCC 7830

注8. ヒトラジンで誘導体化した後測定した。

注9. 使用菌株:Lactobacillus rhamnosus(L. casei) ATCC 7469

注10. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

以上

分析試験成績書

依頼者 崎山酒造廠

検体名 酵素ゼリー(梨)

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)03月13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
ナイアシン当量	9.32 mg/100g	1
ナイアシン(ニコチン酸相当量)	8.94 mg/100g	2	微生物定量法
トリプトファン	23 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
アミノ酸
アルギニン	297 mg/100g		アミノ酸自動分析法
リジン	177 mg/100g		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	94 mg/100g		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	148 mg/100g		アミノ酸自動分析法
チロシン	141 mg/100g		アミノ酸自動分析法
ロイシン	217 mg/100g		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	154 mg/100g		アミノ酸自動分析法
メチオニン	37 mg/100g	3	アミノ酸自動分析法
バリン	204 mg/100g		アミノ酸自動分析法
アラニン	335 mg/100g		アミノ酸自動分析法
グリシン	327 mg/100g		アミノ酸自動分析法
プロリン	254 mg/100g		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	556 mg/100g		アミノ酸自動分析法
セリン	178 mg/100g		アミノ酸自動分析法
スレオニン	160 mg/100g		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	334 mg/100g		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	23 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
シスチン	58 mg/100g	3	アミノ酸自動分析法
ヒドロキシプロリン	0.06 g/100g		アミノ酸自動分析法
リパーゼ力価	検出せず	50 単位/g	4
大豆イソフラボン	7.7 mg/100g	5	高速液体クロマトグラフ法

注1. ナイアシン(ニコチン酸相当量)及び1/60トリプトファンの合計量をナイアシン当量とした。

注2. 使用菌株:Lactobacillus plantarum ATCC 8014

注3. 過キ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注4. ポリキシエチレンソルビタンモノラウレート(Tween 20)を基質とし、20℃、pH7.2において10分間に0.02mol/L-NaOHの中和滴定値が1.0mlを与える活性を100単位とした。

注5. グリシン、グリシン、グルタミン酸及びそれぞれのアグリコン、アセチル体及びマロニル体の総量。アセチル体及びマロニル体は、グリシン、グリシン又はグルタミン酸として算出し、分子量で補正した。

以上