

分析結果報告書

報告書No.FA180084-1

2018年3月9日

株式会社イーブ様

御依頼を受けました試料の分析結果を
下記のとおり報告致します。

厚生労働省発近厚0116第1号

株式会社 総合水研究所

食品分析センター

〒590-0825 堺市堺区昭和通5-73-6

Tel 072-241-5533 Fax 072-241-5544

(受領年月日) 2018年1月22日

(受付方法) 郵送

(試料名) モリンガパウダー

(分析結果) 《栄養成分》

分析項目	分析結果	分析方法
エネルギー (kcal/100g)	280	計算法 ^{※1}
水分 (g/100g)	5.1	減圧加熱乾燥法
たんぱく質 (g/100g)	25.6	ケルダール法
脂質 (g/100g)	7.0	酸分解法
炭水化物 (g/100g)	49.3	計算法 ^{※2}
灰分 (g/100g)	13.0	直接灰化法
食物繊維(水溶性) (g/100g)	8.2	酵素HPLC法
食物繊維(不溶性) (g/100g)	33.3	酵素HPLC法
糖質 (g/100g)	7.8	計算法 ^{※3}
食塩相当量(ナトリウム) (g/100g)	0.2 (91mg/100g)	ICP発光分光分析法

※1 計算法: たんぱく質×4+脂質×9+糖質×4+食物繊維×2

※2 計算法: 100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

※3 計算法: 炭水化物-食物繊維

食塩相当量: ナトリウム量(mg)×2.54÷1000