

# 分析試験成績書

第204020122-001号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(生)  
香川県産米ヒノヒカリ

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
水分	13.8g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	6.5g/100g		1	ケルダール法
脂質	3.1g/100g			酸分解法
灰分	1.2g/100g			直接灰化法
糖質	72.7g/100g		2	
食物繊維	2.7g/100g			酵素-重量法
エネルギー	350kcal/100g		3	
ナトリウム	1.7 mg/100g			原子吸光光度法
リン	313 mg/100g			パナドモリブデン酸吸光光度法
鉄	0.97 mg/100g			0-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	9.4 mg/100g			ICP発光分析法
カリウム	236 mg/100g			原子吸光光度法
亜鉛	2.27 mg/100g			原子吸光光度法
サイアミン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.42mg/100g		4	高速液体クロマトグラフ法
リボフビン(ビタミンB <sub>2</sub> )	0.04mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(α-トコフェロール当量)	1.3mg/100g		5	
α-トコフェロール	1.3mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
β-トコフェロール	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	0.2mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
δ-トコフェロール	検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

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. サイアミン塩酸塩として。

注5. α-トコフェロール1mg, β-トコフェロール2.5mg, γ-トコフェロール10mg及びδ-トコフェロール100mgをそれぞれα-トコフェロール当量1mgとした。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-002号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(生)  
香川県産米ヒノヒカリ

財団法人  
**日本食品分析センター**  
Japan Food Analysis Center

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
オリザノール	38.9mg/100g		1	高速液体クロマトグラフ法

注1. 標準品として、フェルテ酸シクロアルテニルを用いた。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-003号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(白1)  
香川県産米ヒノヒカリ  
加熱方法;粉加熱

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
水分	3.1g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.3g/100g		1	ケルダール法
脂質	3.8g/100g			酸分解法
灰分	1.3g/100g			直接灰化法
糖質	81.1g/100g		2	
食物繊維	3.4g/100g			酵素-重量法
エネルギー	395kcal/100g		3	
ナトリウム	1.6 mg/100g			原子吸光光度法
リン	338 mg/100g			パナソニック酸吸光光度法
鉄	1.14 mg/100g			0-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	10.4 mg/100g			ICP発光分析法
カリウム	265 mg/100g			原子吸光光度法
亜鉛	2.58 mg/100g			原子吸光光度法
サイ胺ン( $\beta$ -タミンB <sub>1</sub> )	0.46mg/100g		4	高速液体クロマトグラフ法
リボフタビン( $\beta$ -タミンB <sub>2</sub> )	0.05mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
$\beta$ -タミンE( $\alpha$ -トコフェロール当量)	1.0mg/100g		5	
$\alpha$ -トコフェロール	1.0mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
$\beta$ -トコフェロール	検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法
$\gamma$ -トコフェロール	0.2mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
$\delta$ -トコフェロール	検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

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. サイ胺ン塩酸塩として。

注5.  $\alpha$ -トコフェロール1mg,  $\beta$ -トコフェロール2.5mg,  $\gamma$ -トコフェロール10mg及び $\delta$ -トコフェロール100mgをそれぞれ $\alpha$ -トコフェロール当量1mgとした。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-004号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(白1)  
香川県産米ヒノヒカリ  
加熱方法;粉加熱

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
オルガノール	43.4mg/100g		1	高速液体クロマトグラフ法

注1. 標準品として、フェル酸シクロアルテニルを用いた。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-007号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(茶)  
香川県産米ヒルヒカリ  
加熱方法;粒加熱

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
水分	1.1g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	7.4g/100g		1	ケルダール法
脂質	3.3g/100g			酸分解法
灰分	1.4g/100g			直接灰化法
糖質	82.9g/100g		2	
食物繊維	3.9g/100g			酵素-重量法
エネルギー	399kcal/100g		3	
ナトリウム	0.8 mg/100g			原子吸光光度法
リン	335 mg/100g			パナドモリブデン酸吸光光度法
鉄	1.03 mg/100g			0-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	9.4 mg/100g			ICP発光分析法
カリウム	301 mg/100g			原子吸光光度法
亜鉛	2.52 mg/100g			原子吸光光度法
サイ胺(ビタミンB <sub>1</sub> )	検出せず	0.01 mg/100g	4	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> )	0.04mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(α-トコフェロール当量)	1.5mg/100g		5	
α-トコフェロール	1.5mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
β-トコフェロール	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	0.2mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
δ-トコフェロール	検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

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. サイ胺塩酸塩として。

注5. α-トコフェロール1mg, β-トコフェロール2.5mg, γ-トコフェロール10mg及びδ-トコフェロール100mgをそれぞれα-トコフェロール当量1mgとした。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-008号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(茶)  
香川県産米ヒルヒル  
加熱方法;粒加熱

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
オリザノール	37.7mg/100g		1	高速液体クロマトグラフ法

注1. 標準品として、フェルラ酸シクロアルテニルを用いた。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-009号  
2004年(平成16年)02月24日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(生)  
香川県産米ヒバヒカリ

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
カドミウム	0.03 ppm			原子吸光光度法
総水銀	検出せず	0.01 ppm		還元気化原子吸光光度法
イリブチオラン	検出せず	0.05 ppm		ガスクロマトグラフ法
エトフェンプロックス	検出せず	0.05 ppm	1	ガスクロマトグラフ法
フサライド	検出せず	0.05 ppm		ガスクロマトグラフ法
アブロフエジン	検出せず	0.05 ppm		ガスクロマトグラフ-質量分析法

注1. 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第1食品D各条〇穀類、豆類、果実、野菜、種実類、茶及びホップの試験法によった。ただし、定量はガスクロマトグラフ-質量分析法によった。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-005号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(白2)  
香川県産米ヒノヒカリ  
加熱方法;粒加熱

財団法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
水分	8.0g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	6.9g/100g		1	ケルダール法
脂質	3.0g/100g			酸分解法
灰分	1.3g/100g			直接灰化法
糖質	77.1g/100g		2	
食物繊維	3.7g/100g			酵素-重量法
エネルギー	370kcal/100g		3	
ナトリウム	1.8 mg/100g			原子吸光光度法
リン	316 mg/100g			パナドモリブデン酸吸光光度法
鉄	0.99 mg/100g			0-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	9.9 mg/100g			ICP発光分析法
カリウム	251 mg/100g			原子吸光光度法
亜鉛	2.44 mg/100g			原子吸光光度法
サイ胺ン(ビタミンB <sub>1</sub> )	0.25mg/100g		4	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> )	0.04mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(α-トコフェロール当量)	1.1mg/100g		5	高速液体クロマトグラフ法
α-トコフェロール	1.1mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
β-トコフェロール	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	0.2mg/100g			高速液体クロマトグラフ法
δ-トコフェロール	検出せず	0.1 mg/100g		高速液体クロマトグラフ法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.95

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. サイ胺ン塩酸塩として。

注5. α-トコフェロール1mg, β-トコフェロール2.5mg, γ-トコフェロール10mg及びδ-トコフェロール100mgをそれぞれα-トコフェロール当量1mgとした。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。

# 分析試験成績書

第204020122-006号  
2004年(平成16年)02月20日

依頼者 香川食糧株式会社

検体名 玄米粉(白2)  
香川県産米ヒルヒル  
加熱方法;粒加熱

財團法人  
**日本食品分析センター**

2004年(平成16年)02月02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	検出限界	注	方法
オレギノール	41.4mg/100g		1	高速液体クロマトグラフ法

注1. 標準品として、フェルテ酸シクロアルケニルを用いた。

以上

本成績書を他に掲載するときは当センターの承認を受けて下さい。