

検査報告書

検査依頼者	アースエディション株式会社 様
検査施設名	アースエディション株式会社 様
特記事項	成分分析 合計1件

検査結果

検体名	検査項目	検査結果	分析方法
発酵黒にんにく	エネルギー	219 kcal/100g	修正アトウォーター法
	水分	43.8 g/100g	減圧加熱乾燥法
	蛋白質	6.1 g/100g	燃烧法
	脂質	0.3 g/100g	酸分解法
	炭水化物	48.0 g/100g	計算法
	灰分	1.8 g/100g	直接灰化法
	食塩相当量	0.01 g/100g	ナトリウム換算値
	ナトリウム	5 mg/100g	原子吸光光度法

— 以上 —

備考	《製造日》 2019年1月7日 《賞味期限》 2019年7月30日				
受付番号	18409735	受付日	2019年01月29日	報告日	2019年02月06日

株式会社日本食品工口ロジ—研究所
 食品分析センター／神戸市中央区小野浜町1番9号
 TEL. (078) 321-2311 FAX. (078) 321-3066



分析試験成績書

依頼者 アースエディション株式会社

検体名 黒にんにく

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6番1号



2019年07月25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
アミノ酸
アルギニン	0.65 g/100g		アミノ酸自動分析法
リジン	0.14 g/100g		アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.08 g/100g		アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.18 g/100g		アミノ酸自動分析法
チロシン	0.20 g/100g		アミノ酸自動分析法
ロイシン	0.32 g/100g		アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.18 g/100g		アミノ酸自動分析法
メチオン	0.07 g/100g	1	アミノ酸自動分析法
バリン	0.29 g/100g		アミノ酸自動分析法
アラニン	0.24 g/100g		アミノ酸自動分析法
グリシン	0.25 g/100g		アミノ酸自動分析法
プロリン	0.21 g/100g		アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	1.17 g/100g		アミノ酸自動分析法
セリン	0.22 g/100g		アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.18 g/100g		アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	0.60 g/100g		アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.06 g/100g		高速液体クロマトグラフィー
シスチン	0.26 g/100g	1	アミノ酸自動分析法

注1. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

以上

依頼者 アースエディション株式会社

検体名 発酵黒にんにく

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



2019年(平成31年)01月29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
ホリフェノール	0.63 g/100g	1	FOLIN-CIICALTEU法

注1. 依頼者指定の方法による。ただし、(+)-カキ換算値。

以上

依頼者 アースエディション株式会社

検体名 発酵黒にんにく

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



2019年(平成31年)01月29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
S-アシルステイン	0.26 mg/g		液体クロマトグラフィー質量分析法

以上