

# 分析試験成績書

第209050211-001号  
2009年(平成21年)05月21日

依頼者 株式会社 わだまんサイエンス

検体名 リグナンリッチ黒胡麻ペースト210507  
(試作品)

財団法人

## 日本食品分析センター

東京本部 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町52番1号  
大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3番1号  
名古屋支所 〒460-0011 名古屋市中区大須4丁目5番13号  
九州支所 〒812-0034 福岡市博多区平尾服町1番12号  
多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6丁目11番10号  
千歳研究所 〒066-0052 北海道千歳市文京2丁目3番  
彩都研究所 〒567-0085 大阪府茨木市彩都あさぎ7丁目4番41号

2009年(平成21年)05月08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	0.7g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	18.5g/100g		1	ケルダール法
脂質	55.8g/100g			リックスレ抽出法
灰分	5.6g/100g			直接灰化法
糖質	5.4g/100g		2	
食物繊維	14.0g/100g			酵素-重量法
エネルギー	626kcal/100g		3	
ナトリウム	1.3 mg/100g			原子吸光光度法
抽出油の酸価	2.23		4	
セサミン	0.355g/100g			比色法
セサモール	0.009g/100g			比色法
セサミン	1.04g/100g			比色法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:5.30

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. 基準油脂分析試験法(日本油化学会編)。

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。