

受付No. 260120213  
 検体名: (株)Pig Bell 豚肉 ロース

評価表		分析結果		参考値との比較	参考値 <sup>1)</sup>	
				%	ロース	
うま味 (核酸系)	イノシン酸	66	mg/100g	-	60-230 <sup>2)</sup>	mg/100g
うま味 (遊離アミノ酸)	総量	16	mg/100g	225%	7.1	mg/100g
	アスパラギン酸	10	mg/100g	667%	1.5	mg/100g
	グルタミン酸	6	mg/100g	107%	5.6	mg/100g
甘み (遊離アミノ酸)	総量	35	mg/100g	89%	39.2	mg/100g
	スレオニン	3	mg/100g	31%	9.8	mg/100g
	セリン	3	mg/100g	86%	3.5	mg/100g
	プロリン	1未満	mg/100g	-	2.9	mg/100g
	グリシン	9	mg/100g	113%	8.0	mg/100g
	アラニン	20	mg/100g	133%	15.0	mg/100g
脂肪酸組成	脂肪酸総量	28.2	g/100g	159%	17.7	g/100g
	パルミチン酸	7.7	g/100g	171%	4.5	g/100g
	オレイン酸	10.8	g/100g	152%	7.1	g/100g
	一価不飽和脂肪酸	11.6	g/100g	151%	7.7	g/100g
	多価不飽和脂肪酸	3.4	g/100g	154%	2.2	g/100g
甘み (脂肪酸)	オレイン酸/多価	3.2	-	100%	3.21	
くちどけ (脂肪酸)	パルミチン酸 (組成比)	27.3	%	108%	25.38	%
香り (脂肪酸)	一価/多価	3.4	-	98%	3.48	

1) 公益社団法人 日本栄養・食糧学会 (遊離アミノ酸), 日本食品標準成分表 (八訂) (脂肪酸) のデータを一部加工し引用

2) イノシン酸はと殺後から徐々に増加するが一定期間を過ぎると減少するため、各文献値を参考に幅を持たせた参考値とした

