

試験報告書

依頼者 株式会社 石川園

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代木 4 丁目 52 番 1 号



検 体 ファイバー抹茶TEACARE

表 題 イソマルトデキストリン(食物繊維)の定性試験

2020 年 07 月 13 日当センターに提出された上記検体について試験した結果をご報告いたします。

イソマルトデキストリン(食物繊維)の定性試験

1 依頼者

株式会社 石川園

2 検体

ファイバー抹茶TEACARE

なお、標準品及びプラセボ品「プラセボ品」は依頼者から提供されたものを使用した。

3 試験目的

検体、標準品及びプラセボ品のクロマトグラムを比較し、食物繊維画分に含まれている成分が依頼者提供のイソマルトデキストリン由来であるかどうかを調べる。

4 試験概要

検体について、依頼者指定の「ファイバー抹茶TEACAREのイソマルトデキストリン（食物繊維）の分析法」により試験した。

5 試験結果

検体から得られたクロマトグラムを図-1に示した。また、標準品のクロマトグラムを図-2に、プラセボ品のクロマトグラムを図-3に示した。

検体の食物繊維画分のクロマトグラムにおいて、原料由来の画分以外は、標準品の形状と一致した。よって、検体の原料由来以外の食物繊維画分に含まれている成分はイソマルトデキストリン由来であると判断した。

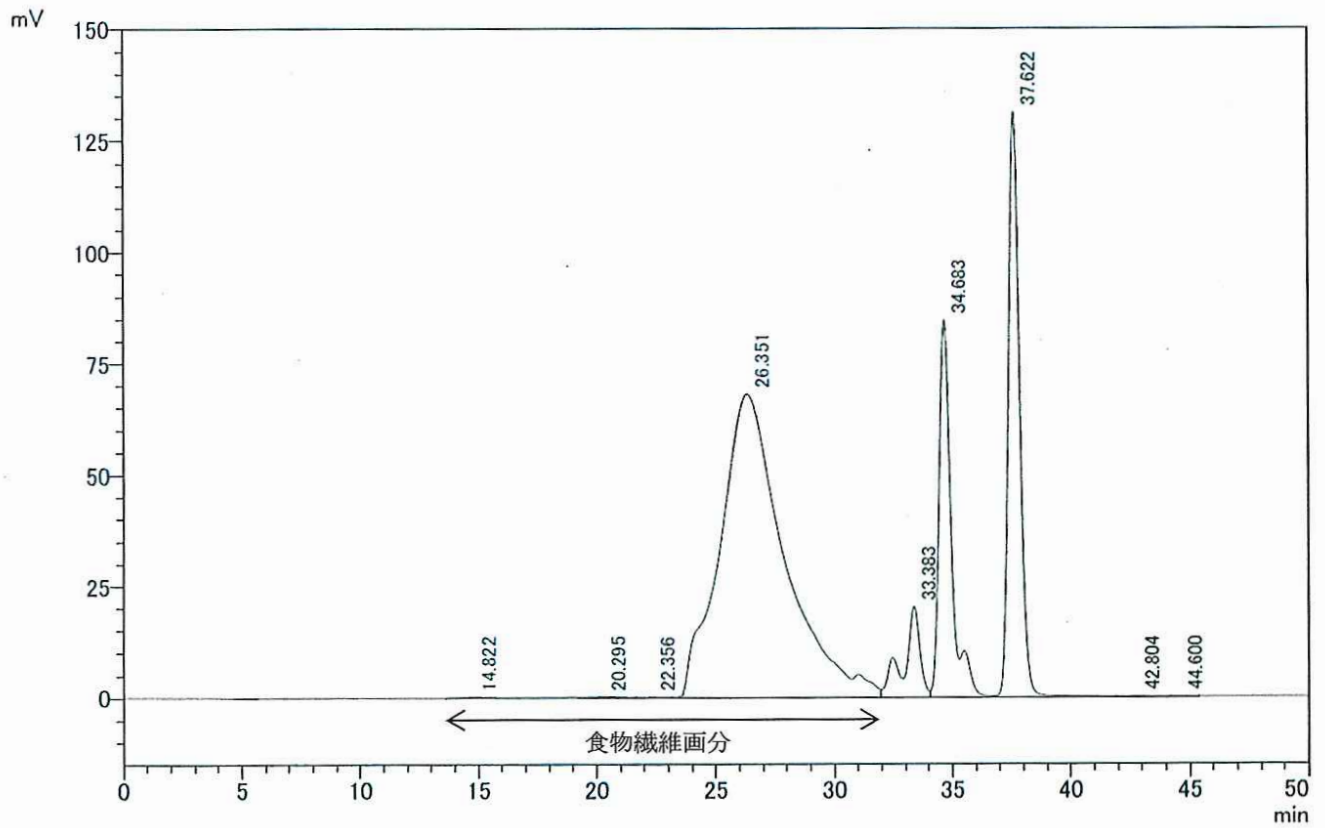


図-1 検体のクロマトグラム

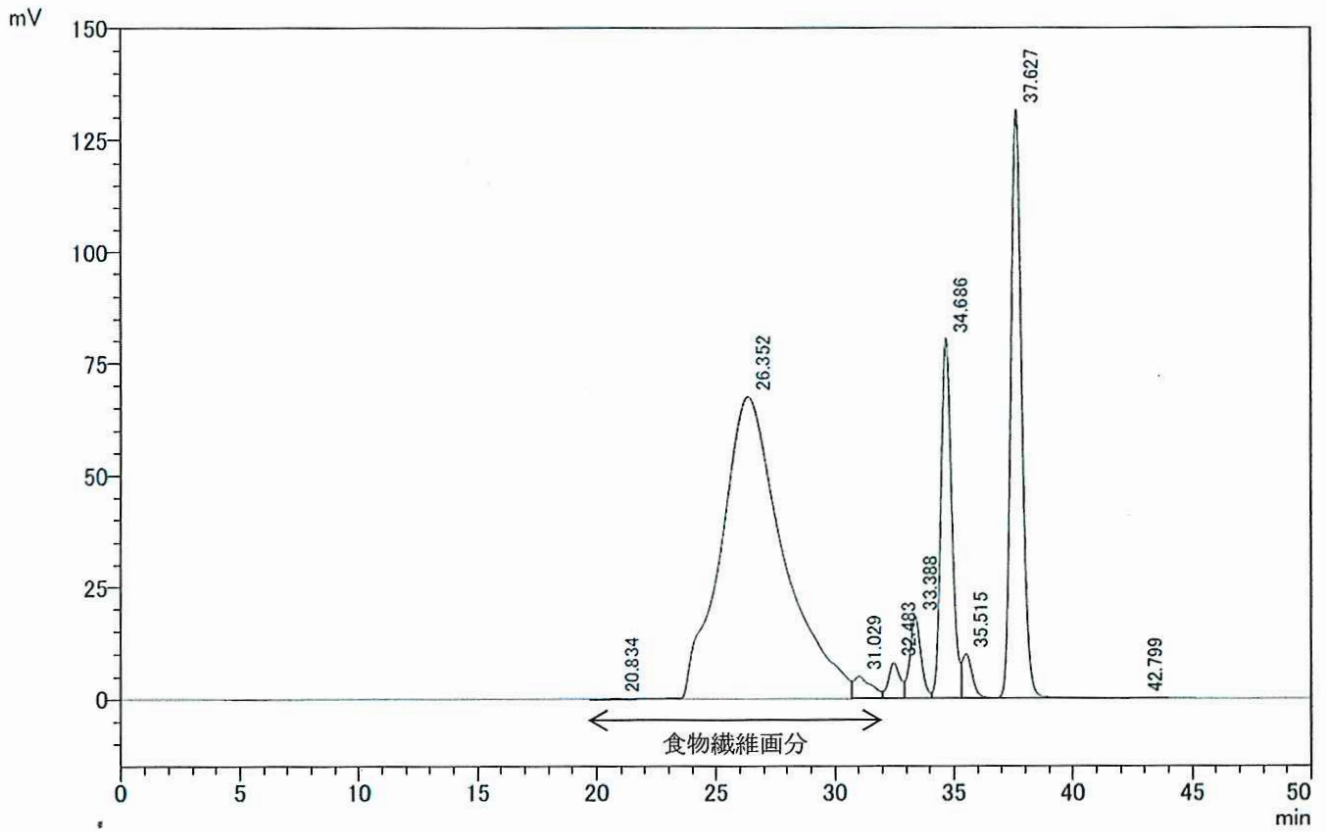


図-2 標準品のクロマトグラム

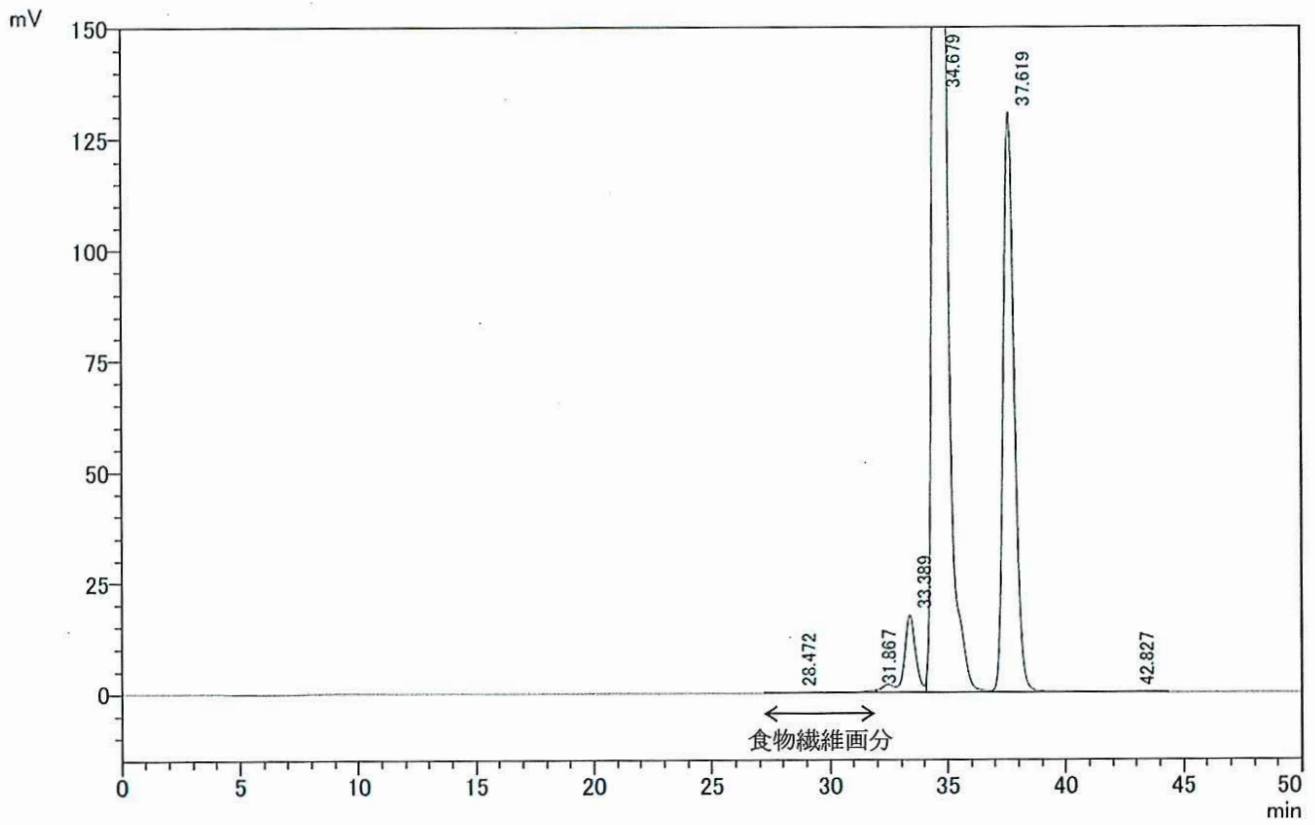


図-3 プラセボ品のクロマトグラム

以 上

分析試験成績書

依頼者 株式会社 石川園

検体名 ファイバー抹茶TEACARE

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152番1号



2020年07月13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
機能性表示食品	1
イソマルトデキストリン(食物繊維)	4.99 g/袋(6.8g)	2

注1. 依頼者指定の「機能性表示食品の一日当たりの摂取目安量」を用いて換算した。

注2. 依頼者指定の方法によった。

以上

分析試験成績書

依頼者 株式会社 石川園

検体名 ファイバー抹茶TEACARE

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1-152番1号



2020年07月13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
機能性表示食品	1
水分	0.360 g/袋(6.8g)		常圧加熱乾燥法
たんぱく質	0.204 g/袋(6.8g)	2	燃烧法
脂質	0.041 g/袋(6.8g)		酸分解法
灰分	0.034 g/袋(6.8g)		直接灰化法
炭水化物	6.161 g/袋(6.8g)	3
糖質	1.068 g/袋(6.8g)	4
食物繊維	5.093 g/袋(6.8g)		酵素-HPLC法
エネルギー	15.6 kcal/袋(6.8g)	5
ナトリウム	0.068 mg/袋(6.8g)		原子吸光度法
食塩相当量	0.00017 g/袋(6.8g)	6

注1. 依頼者指定の「機能性表示食品の一日当たりの摂取目安量」を用いて換算した。

注2. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:6.8-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:6.8-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注5. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10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6. 計算式:ナトリウム×2.54

以 上

分^(注)のピーク面積を測定する。試料及びプラセボ試料中の各食物繊維含量を以下の式で求め、試料の値からプラセボ試料の値を差し引くことで、イソマルトデキストリン（食物繊維）の定量値とする。なお、各試料の定量値は%とし、小数点第3位まで算出した後、小数点第3位を切り捨てて小数点第2位まで求める。イソマルトデキストリン（食物繊維）の定量値も小数点第2位で表記する。

$$\text{試料中の食物繊維含量(\%)} = \frac{P_F}{P_G} \times f \times \frac{G}{S \times 1000} \times 100$$

P_F : 食物繊維画分のピーク面積

P_G : グリセリンのピーク面積

f : グリセリンとブドウ糖のピーク感度補正係数(0.82)

G : グリセリン添加量(mg)

S : 試料採取量(g)

イソマルトデキストリン（食物繊維）（%）

$$= (\text{試料中の食物繊維含量}) - (\text{プラセボ試料中の食物繊維含量})$$

(注) 三糖類のひとつであるマルトトリオースのピーク溶出位置を指標とし、これと同じかこれより前に溶出するものを食物繊維画分とする。

以上