

ムシューリック

ムシューリック分析試験成績一覧表

分析試験結果

分析試験項目	単位	生玉	パウダー	エキスパウダー	花芽パウダー	注	分析方法
水分	g	71.9	0.7	2.0	0.5		減圧加熱乾燥法
たんぱく質	g	2.6	10.5	8.0	10.9	1	ゲルダール法
脂質	g	0.4	1.1	0.3	2.9		酸分解法
灰分	g	0.9	2.8	3.2	3.3		直接灰化法
糖質	g	20.7	74.6	85.4	40.3	2	
食物繊維	g	3.5	10.3	1.1	42.1		酵素一重量法
エネルギー	kcal	104.0	371.0	379.0	315.0	3	
ナトリウム	mg	1.2	8.5	5.8	12.1		原子吸光光度法
リン	mg	83.1	295.0	351.0	210.0		バナモリブデン酸吸光光度法
鉄	mg	0.76	2.47	1.70	3.53		o-フェナントリン吸光光度法
カルシウム	mg	7.5	30.9	16.2	433.0		ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB1)	mg	0.15	0.40	0.42	0.52	4	高速液体クロマトグラフ法
リボフラビン(ビタミンB2)	mg	0.03	0.09	0.08	0.38		高速液体クロマトグラフ法
総アスコルビン酸(ビタミンC)	mg	5.0	1mg以下	1mg以下	16.0	5	高速液体クロマトグラフ法
ナイアシン	mg	0.62	1.93	2.09	2.74	6	微生物定量法

注1. 窒素・たんぱく質換算係数：6.25

注2. 栄養標準基準（平成15年厚生労働省告示第176号）による計算書：100—
8水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維

注3. 栄養標準基準（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、1；食物繊維、2

注4. チアミン塩酸塩として

注5. ヒドラジンで誘導化した後測定した。

注6. 使用菌株：Lactobacillus plantarum ATCC 8014

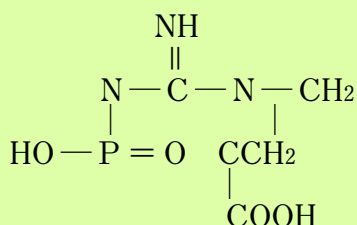
2004年7月12日

財団法人日本食品分析センター調べ

★スコルジニンとは初ニンニクの有効成分であり医薬品原料のオキソアミチンに含まれている成分と同様の成分です。

★スコルジニンには数多く生理作用がありニンニクがデザイナーフーズのトップ素材であることの評価はスコルジニンの働きからともいえます。

★近年スコルジニン活性評価としてガン予防の可能性や免疫活性などあらゆる作用があることがわかってきています。



★スコルジニンは「糖-臭いの成分」アミノ酸（ペプチド）の結合をもっています。

参考文献 農文社 にんにく新発見
著者 農学博士 小湊潔他

「ムシューリック」は市販のニンニクよりも2倍のスコルジニンを含有していることを食品分析センター分析結果において確認しています。

また、各社のスコルジニンの比較結果においても他社品と比較すると「ムシューリック」は、高いスコルジニンの含有量を示しています。