

機能性成分含有量情報(穀類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100g, 下段:定量下限)										重量 変化率 (%)	廃棄率(%)	
					ポリ フェノール	ケルセチ ン	ルチン	イン ラムネチ ン	フェルラ酸	γ- オリザ ノール	β- グルカン	アラビノ キシラン	コメ由来 セラミド	遊離 γ-アミノ 酪酸 (GABA)			水分
					0.01	0.0005	0.0005	0.0005	0.0001	0.0005	0.2	0.3	0.002	0.001			0.1
01006	3	おおむぎ	押し麦	平均	***	***	***	***	0.032	***	4.6	***	***	0.003	***	***	***
				標準偏差				0.006		0.2			0				
01015	3	こむぎ [小麦粉]	薄力粉	平均	***	***	***	***	0.0041	***	***	1.1	***	***	***	***	***
				標準偏差				0.0004				0.12					
01020	3	こむぎ [小麦粉]	強力粉	平均	***	***	***	***	0.0039	***	***	1.2	***	***	***	***	***
				標準偏差				0.000				0.06					
01023	3	こむぎ [小麦粉]	全粒粉	平均	***	***	***	***	0.076	***	***	4.6	***	***	***	***	***
				標準偏差				0.003				0.17					
01026		こむぎ [パン類]	食パン	平均	0.05	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差													
01039		こむぎ[うどん・ そうめん類]	うどん(ゆで)	平均	0.01	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差													
01048		こむぎ [中華めん類]	中華めん(ゆで)	平均	0.02	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差													
01063		こむぎ [マカロニ・ スパゲッティ類]	乾	平均	0.11	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差													
01080	5	こめ [水稻穀粒]	玄米	平均	***	***	***	***	0.038	0.0332	***	0.9	0.006	0.003	***	***	***
				標準偏差					0.003	0.0038		0.09	0.0029	0.0019			
01081	5	こめ [水稻穀粒]	5分つき米	平均	***	***	***	***	0.018	0.0100	***	0.5	0.005	0.002	***	***	4.3
				標準偏差					0.004	0.0008		0.13	0.0015	0.0013			
01083	5	こめ [水稻穀粒]	精白米	平均	0.02	***	***	***	0.0081	0.0024	***	0	0.003	0.001	***	***	8.8
				標準偏差					0.001	0.0005		0	0.0022	0.0011			
01085		こめ [水稻めし]	玄米	平均	0.03	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差													
01120	3	こめ [もち米製品]	白玉粉	平均	***	***	***	***	***	0.0011	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差					0.0004								
01122	3	そば	そば粉(全層粉)	平均	***	0	0.019	***	0.0020	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差		0	0.003		0.0009								
01129		そば	乾	平均	0.29	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差													
01142	3	らいむぎ	全粒粉	平均	***	***	***	***	0.109	***	2.3	***	***	***	***	***	***
				標準偏差					0.012		0.1						

機能性成分含有量情報(いも類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)										重量 変化率 (%)	廃棄率(%)	
					ポリ フェノール	ゼアキ サンチン	シアニジン	ペオニジ ン	クロロゲン 酸	フェルラ酸	ジオス ゲニン	グルコ マンナン	コンニャク 由来 セラミド	遊離 γ-アミノ 酪酸 (GABA)			水分
					0.01	0.00002	0.001	0.001	0.001	0.0001	0.0005	0.2	0.002	0.001	0.1		
02003	3	板こんにやく	製粉こんにやく	平均	0.005	***	***	***	***	***	***	2.2	0	***	96.8	***	18.2
				標準偏差								0.3	0		0.4		9.1
02004	3	板こんにやく	生芋こんにやく	平均	***	***	***	***	***	***	***	2.1	0	***	96.7	***	18.7
				標準偏差								0.1	0		0.2		9.2
02005	3	しらたき	生芋	平均	***	***	***	***	***	***	***	1.9	0	***	96.8	***	43.9
				標準偏差								0.3	0		0.1		4.1
02005	3	しらたき	粉	平均	***	***	***	***	***	***	***	2.6	0	***	97.1	***	44.1
				標準偏差								0.3	0		0.6		6.4
02006	5	さつまいも	塊根、皮むき、生	平均	0.04	***	***	***	0.006	0.0009	***	***	***	***	***	***	8.7
				標準偏差					0.001	0.0002							2.6
02048	5	むらさきいも	塊根、皮むき、生	平均	***	***	0.025	0.093	0.075	0.049	***	***	***	***	***	***	6.9
				標準偏差			0.012	0.045	0.057	0.008							0.9
02010	5	さといも	球茎、生	平均	0.12	***	***	***	0	0	***	***	***	***	***	***	12.2
				標準偏差					0	0.0000							0.8
02017	5	じゃがいも	塊茎、生	平均	0.04	***	***	***	0.005	0.0005	***	***	***	0.043	***	***	17.5
				標準偏差					0.0014	0.0001				0.0041			2.9
02017	5	じゃがいも (橙黄色)	塊茎、生	平均	***	0.00039	***	***	0.005	0.0005	***	***	***	0.068	***	***	10.7
				標準偏差		0.00008			0.0012	0.0001				0.0145			0.8
02023	5	やまいも (ながいも)	塊根、生	平均	0.03	***	***	***	***	***	0	***	***	***	***	***	8.0
				標準偏差							0						0.5

機能性成分含有量情報(豆類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)								重量 変化率 (%)	廃棄率(%)
					ポリ フェノール	(+)- カテキン	イン フラボン	フェルラ酸	リン脂質 (ステアロ・オレ オ・レシチンとし て)	遊離 γ-アミノ 酪酸 (GABA)	β- コングリ シニン	水分		
					0.01	0.0005	0.0005	0.0001	0.010	0.001	0.000032	0.1		
04001	3	あずき	乾燥	平均	***	0.014	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差		0.004								
04023	3	だいず	国産、黄大豆、乾燥	平均	***	***	0.15	0.0096	1.40	0.007	12.35	***	***	15.4
				標準偏差			0.025	0.0012	0.062	0.0035	2.748			
04032	3	だいず [豆腐・油揚げ類]	木綿豆腐	平均	0.04	***	0.027	***	0.242	***	2.15	86.1	***	***
				標準偏差			0.008		0.017		0.427	0.2		
04040	3	だいず [豆腐・油揚げ類]	油揚げ、生	平均	0.04	***	0.037	***	0.647	***	4.11	58.6	***	***
				標準偏差			0.002		0.007		0.068	5.5		
04046	3	だいず [納豆類]	糸引き納豆	平均	0.42	***	0.099	***	0.782	***	0.0801	60.2	***	***
				標準偏差			0.012		0.020		0.020	1.9		
04051	3	だいず [その他]	おから、生	平均	***	***	0.0237	***	0.243	***	0.740	75.4	***	***
				標準偏差			0.013		0.025		0.374	1.5		
04052	3	だいず [その他]	豆乳	平均	***	***	0.025	***	0.184	***	1.83	89.6	***	***
				標準偏差			0.005		0.022		0.177	0.1		
04059	3	だいず [その他]	湯葉、生	平均	***	***	0.041	***	0.379	***	1.285	80.2	***	***
				標準偏差			0.010		0.032		1.023	4.0		

機能性成分含有量情報(種実類)

成分表番号	分析数	品目	形態	分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)									重量 変化率 (%)	廃棄率(%)	
					ルテイン	ポリ フェノール	ケルセチ ン	イソ ラムネチン	セサミン	α- リノレン酸	リン脂質 (ステアロ・オレ オ・レシチンとし て)	ビタミンC			水分
					0.00002	0.01	0.0005	0.0005	0.001	0.1	0.010	0.001			0.1
05001	3	アーモンド	乾燥	平均	***	0.18	0	0.0015	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差		0.01	0	0.0002							
05005	3	カシューナッツ	フライ、味付け	平均	***	0.20	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差		0.05									
05008	3	ぎんなん	生	平均	***	0.06	0	***	***	***	***	0.031	***	***	27.3
				標準偏差		0.00	0								
05011	3	日本ぐり	ゆで	平均	0.00045	0.10	***	***	***	***	***	***	57.7	101.9	31.6
				標準偏差	0.00003	0.00								0.4	0.6
05014	3	くるみ	いり	平均	***	0.88	***	***	***	9.9	***	***	***	***	***
				標準偏差		0.02				0.264575					
05018	3	ごま	いり、白ごま	平均	***	0.16	***	***	0.433	***	***	***	***	***	***
				標準偏差		0.03			0.018009						
05034	3	らっかせい	乾、大粒種	平均	***	0.67	***	***	***	***	0.630	***	***	***	31.4
				標準偏差		0.03					0.028006				

機能性成分含有量情報(きのこ類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)			重量 変化率 (%)	廃棄率(%)
					エリタデニン	β-グルカン	トレハロース		
					0.0005	0.2	0.05		
08001	3	えのきたけ	生	平均	***	1.4	0.45	***	7.0
				標準偏差		0.2	0.01		0.3
08006	3	きくらげ	乾	平均	***	0	1.04	***	***
				標準偏差		0	1.15		
08016	3	ぶなしめじ	生	平均	***	0.8	0.98	***	9.8
				標準偏差		0	0.11		0.7
08020	3	なめこ	生	平均	***	1.2	0.77	***	***
				標準偏差		0.4	0.13		
08025	3	エリンギ	生	平均	***	1.3	2.46	***	6.2
				標準偏差		0.1	0.43		0.7
08028	3	まいたけ	生	平均	0	1.8	1.43	***	3.8
				標準偏差	0	0.2	0.20		1.7
08031	3	マッシュルーム	生	平均	***	0	0	***	0.0
				標準偏差		0	0		0.0
08039	3	しいたけ	菌床栽培、生	平均	0.034	0.8	0.38	***	27.9
				標準偏差	0.001	0.2	0.07		1.1
08042	3	しいたけ	原木栽培、生	平均	0.0055	0.8	0.07	***	23.2
				標準偏差	0	0.12	0.01		0.4

機能性成分含有量情報(藻類)

成分表番号	分析数	品目	形態	分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)				重量変化率(%)	廃棄率(%)	
				ポリフェノール	フコキサンチン	アルギン酸	水分			
				0.01	0.00005(ただしあおのりは0.0005)	0.1	0.1			
09002	3	あおのり	素干し	平均	***	0	3.0	***	***	***
				標準偏差		0	0.4			
9004		あまのり	焼きのり	平均	0.91	0	***	***	***	***
				標準偏差		0				
9005		あまのり	味付けのり	平均	1.05	0	***	***	***	***
				標準偏差		0				
09006	3	あらめ	蒸し干し	平均	***	0	23.2	***	***	***
				標準偏差		0	0.7			
09017	3	まこんぶ	素干し	平均	***	0.00232	21.2	***	***	***
				標準偏差		0.00182	0.3			
09019	3	りしりこんぶ	素干し	平均	***	0.00204	23.0	***	***	***
				標準偏差		0.00270	2.4			
09020	3	刻み昆布	-	平均	***	0.00167	20.8	***	***	***
				標準偏差		0.00216	4.7			
09027	3	てんぐさ	角寒天、棒寒天 (糸寒天を含む)	平均	***	***	0.6	***	***	***
				標準偏差			0.1			
09031 (7訂分類09050 または09053)	3	ひじき (ほしひじき)	乾	平均	***	0.00083	28.2	***	***	***
				標準偏差		0.00097	3.4			
09038	3	もずく	塩蔵、塩抜き	平均	***	0.00214	0.2	98.5	346.6	***
				標準偏差		0.00151	0.2	0.9	187.9	
09045	3	わかめ	湯通し塩蔵、塩抜き	平均	***	0.00342	0.9	98.2	606.9	***
				標準偏差		0.00115	0.2	0.2	99.7	
09047	3	めかぶわかめ	生	平均	***	0.00355	1.6	***	***	***
				標準偏差		0.00127	0.3			

機能性成分含有量情報(油脂類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)	重量 変化率 (%)	廃棄率(%)
					ポリ フェノール		
					0.01		
14001		オリーブ油		平均	0.03	***	***
				標準偏差			
14008		なたね油		平均	0.002	***	***
				標準偏差			

なたね油のポリフェノールの検出下限値:0.01g/100g

機能性成分含有量情報(菓子類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)	重量 変化率 (%)	廃棄率(%)
					ポリ フェノール		
					0.01		
15097		ビスケット(ハードビスケット)		平均	0.07	***	***
				標準偏差			
15098		ビスケット(ソフトビスケット)		平均	0.05	***	***
				標準偏差			

機能性成分含有量情報(嗜好飲料類)

成分表番号	分析数	品目	形態	分析項目 (単位:g/100g, 下段:定量下限)																重量変化率(%)	廃棄率(%)	
				ポリフェノール	エピガロカテキンガレート	エピカテキンガレート	エピガロカテキン	エピカテキン	エピガロカテキン-3-O-メチル	テアラビン	クロロゲン酸	3-カフェオイルキナ酸	4-カフェオイルキナ酸	カカオポリフェノール	カカオフラバノール	カフェイン酸	テオプロミン	無水カフェイン	遊離γ-アミノ酪酸(GABA)			ビタミンC
				0.01	0.0005	0.0005	0.0005	0.0005	0.0001	0.0001	0.001	0.001	0.001	0.01	-	0.001	0.001	0.001	0.001			0.001
16001		清酒(普通酒)		平均	0.02	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差																		
16006		ビール(淡色)		平均	0.05	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差																		
16010		ぶどう酒(白)		平均	0.03	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差																		
16011		ぶどう酒(赤)		平均	0.28	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差																		
16037	3	せん茶	浸出液	平均	0.16	0.056	0.0094	0.050	0.014	***	***	***	***	***	***	***	***	0.049	***	0.008	***	***
				標準偏差	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00										0.006506		0.001	
16042	3	ウーロン茶	浸出液	平均	0.09	0.0141	0.0035	0.0083	0.0029	0.0004	***	***	***	***	***	***	***	0.027	***	***	***	***
				標準偏差	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.000333									0.000577			
16043	3	紅茶	茶	平均	16.3	2.0	1.11	0.49	0.43	0.1083	0.15	***	***	***	***	***	***	3.2	***	***	***	***
				標準偏差	1.4	0.8	0.2	0.5	0.35	0.118651	0.036056								0.6245			
16044	3	紅茶	浸出液	平均	0.11	0.0134	0.0073	0.0044	0.0036	0.0006	0.0006	***	***	***	***	***	***	0.035	***	***	***	***
				標準偏差	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.000569	0.000173								0.008083			
16046	3	コーヒー	インスタントコーヒー	平均	11.7	***	***	***	***	***	***	0.66	0.45	0.47	***	***	0.007	***	***	***	***	
				標準偏差	0.7									0.29	0.151767	0.17088		0.002		0.152753		
16048	3	ココア	ビュアココア	平均	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	3.65	0.35	***	1.9	0.15	***	***	***
				標準偏差												0.699071	0.110151		0.208167	0.005774		
16049		ココア	ミルクココア	平均	0.9	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
				標準偏差																		
16055	3	麦茶	浸出液	平均	0	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	0	***	***	***
				標準偏差	0.0															0		

ミルクココアのポリフェノールについては、成分表上の数値

機能性成分含有量情報(調味料及び香辛料類)

成分表番号	分析数	品目	形態		分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)	重量 変化率 (%)	廃棄率(%)
					ポリ フェノール		
					0.01		
17007		こいくちしょうゆ		平均	0.38	***	***
				標準偏差			
17016		米酢		平均	0.03	***	***
				標準偏差			
17046		米みそ (赤色辛みそ)		平均	0.4	***	***
				標準偏差			
17061		カレー粉		平均	1.32	***	***
				標準偏差			
17064		こしょう(白、粉)		平均	0.32	***	***
				標準偏差			

機能性成分含有量分析に用いた方法

項目名	分析方法	定量下限(g/100g)	備考
ルテイン	高速液体クロマトグラフ法	0.00002	
ゼアキサンチン	高速液体クロマトグラフ法	0.00002	
リコピン	高速液体クロマトグラフ法	0.00002	
β -クリプトキサンチン	高速液体クロマトグラフ法	0.000006	
カプサンチン	高速液体クロマトグラフ法	0.00002	
フコキサンチン	高速液体クロマトグラフ法	0.00005 (ただしあおのりは0.0005)	
ポリフェノール	比色法	0.01	FOLIN-CIOCALTEU法。標準品として没食子酸を用いた。
ケルセチン(加水分解後測定)	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	塩酸を用いて加水分解後測定した。
ケルセチン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ケルセチン-3,4-ジグルコシド	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ケルセチン-4-グルコシド	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ルチン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
イソラムネチン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
クエルシトリン	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
イソクエルシトリン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
アピゲニン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ケンフェロール	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
(+)-カテキン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
エピガロカテキンガラート	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
エピカテキンガラート	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
エピガロカテキン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
エピカテキン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
エピガロカテキン-3-O-メチルガラート	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
テアフラビン	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
シアニジン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	塩酸を用いて加水分解後測定した。
ペオニジン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	塩酸を用いて加水分解後測定した。
シアニジン-3-ラムノシド	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
ペラルゴニジン-3-グルコシド	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
シアニジン-3-ルチノシド	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
プロシアニジンB ₂	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
クメステロール	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ヘスペリジン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ナリンジン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ナリルチン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
フロリジン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
イソフラボン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ロズマリン酸	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
trans-レスベラトロール	液体クロマトグラフ-質量分析計	0.000004	
クロロゲン酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
3-カフェオイルキナ酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	

4-カフェオイルキナ酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
3,4-ジカフェオイルキナ酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
3,5-ジカフェオイルキナ酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
4,5-ジカフェオイルキナ酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
カカオポリフェノール	比色法	0.01	
カカオフラバノール	高速液体クロマトグラフ法	-	
カフェイン酸	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
フェルラ酸	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
γ-オリザノール	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	標準品として、フェルラ酸シクロアルテニルを用いた。
セサミン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
6-ジングロール	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
6-ショウガオール		0.0001	
テオブロミン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
カプサイシン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
エリタデニン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
無水カフェイン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
クロロフィル	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
スルフィド (硫化アリル /硫化アルキル)	ジアリルジスルフィド	0.0001 (ただしにらとにんにくは0.001)	
	ジメチルジスルフィド		
	アリルメチルジスルフィド		
	ジアリルトリスルフィド		
	ジメチルトリスルフィド		
アリシン	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
イソチオシアネート	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
アリルイソチオシアネート	高速液体クロマトグラフ法	0.05	
スルフォラファン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
ラクチュコピクリン	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
リモネン	高速液体クロマトグラフ法	0.00001	
ジオスゲニン	高速液体クロマトグラフ法	0.0005	
フラクトオリゴ糖	高速液体クロマトグラフ法	0.05	
ペクチン	高速液体クロマトグラフ法	0.1	
5-ヒドロキシメチルフルフラール	高速液体クロマトグラフ法	0.0001	
β-グルカン	高速液体クロマトグラフ法	0.2	J.Agric.Food Chem., 58, 10305-10308(2010)によった。β-グルカン測定キット(MIXED-LINKAGE BETA-GLUCAN Megazyme[日本バイオコン株式会社])を用いて試験した。乾燥試料に対する
トレハロース	高速液体クロマトグラフ法	0.05	
グルコマンナン	高速液体クロマトグラフ法	0.2	
アルギン酸	吸光光度法	0.1	
アラビノキシラン	高速液体クロマトグラフ法	0.3	酸加水分解し測定したアラビノース、キシロース、ガラクトースより、アラビノキシランを算出した。 アラビノキシラン = 0.88 × (アラビノース + キシロース - 0.7 × ガラクトース)
α-リノレン酸	高速液体クロマトグラフ法	0.1	
リン脂質(ステアロ・オレオ・レシチンとして)	比色法	0.010	リンから換算(換算係数 25.4)。

コメ由来セラミド	高速液体クロマトグラフ法	0.002	
コンニャク由来セラミド	高速液体クロマトグラフ法	0.002	
遊離 γ -アミノ酪酸 (GABA)	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
遊離シトルリン	高速液体クロマトグラフ法	0.001	
β -コングリシニン		0.000032	
ビタミンC	高速液体クロマトグラフ法	0.001	ヒドラジンで誘導体化した後測定した。
水分	高速液体クロマトグラフ法	0.1	