

日本食を構成する32食材の一斉分析データ（リン脂質）※¹

ID番号※ ²	機能性成分（化合物）名	LLOQ※ ⁵ (ng/mL)	大豆・押し麦・乾「品種：キリモチ」 (100g)※ ³		小麦粉・薄力・一等（1015）		玄米・水稲「品種：こしひかり」（1080）		さつまいも・皮なし・生「品種：べにあずま」 (2006)		じゃがいも・焼蒸・皮なし・生「品種：男 爵」（2017）		大豆・金粒・黄大豆・乾「品種：ゆきほま れ」（4023）		ごま・白ごま・炒り（5018）		えだまめ・ゆで（6016）		かぼちゃ・西洋かぼちゃ・生「品種：黒皮 栗南瓜」（6048）	
			試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)	試料中濃度 (mg/100g)	LOQ (mg/100g)
Ph2	1-Palmitoyl-2-oleoyl-sn-glycero-3-Phosphatidylcholine	100					3.262						1.801							
Ph3	L-alpha-Phosphatidylcholine Dioleoyl	100					5.419						4.991							
Ph4	L-alpha-Phosphatidylcholine Dipalmitoyl	100					< LOQ	0.2					0.862							
Ph5	L-alpha-Phosphatidylethanolamine Dioleoyl	100					0.364						< LOQ	0.2						
Ph6	3-Phosphatidylethanolamine Dipalmitoyl	100					< LOQ	0.2					< LOQ	0.2						
Ph7	1,2-Dioctanoyl-sn-glycero-3-phosphoinositol	100					N.D.※ ⁴	0.2					N.D.	0.2						
Ph8	L-alpha-Phosphatidyl-DL-glycerol Distearoyl	100					N.D.	0.2					N.D.	0.2						
Ph9	N-Acyl-D-Sphingosine-1-phosphocholine	100					3.740						1.884							

※¹保持時間，MRMトランジションがほぼ同一の化合物は合算して記載

※²ID番号に2つ以上の番号が入っている場合は、各化合物の合算値

※³それぞれの食品名（例：大豆・押し麦・乾「品種：キリモチ」）の後ろの括弧内の数字は日本食品分析表に表示されている食品番号

※⁴N.D.(Not detected); 未検出, LOQ (Limit Of Quantification) ; 定量限界

※⁵<LOQ ; 定量限界未満, <LLOQ (定量下限) ; 10ug/100g未満

