

9 藻類

Amino acids per g reference nitrogen

食品番号 Item No.	食品名 Food and description	イ ソ ロ イ シ ン Ile	ロ イ シ ン Leu	(ヘ リ ジ シ ン) ン Lys	含 硫 アミノ酸 SAA			芳香族アミノ酸 AAA			(ト ス レ オ ニ ン) ン Thr	ト リ プ ト フ ア ン Trp	バ リ ン Val	ヒ ス テ ジ ン His	ア ル ギ ニ ン Arg	ア ラ ニ ン Ala	ア ス パ ラ ギ ン 酸 Asp	グ ル タ ミ ン 酸 Glu	グ リ シ ン Gly	プ ロ リ ン Pro	セ リ ン Ser	ア ミ ノ 酸 合 計 Total	ア ン モ ニ ア Ammonia	基準窒素1たんばく質換 算係数 Reference Nitrogen-Protein Conversion Factor	備 考 Remarks
					メ チ オ ニ ン Met	シ ス チ ン Cys	合 計 Total	フェ ニ ル アラ ニ ン Phe	チ ロ シ ン Tyr	合 計 Total															
(.....) mg (.....)																									
09003	藻類 ALGAE あまのり Purple laver ほしのり Dried	250	440	300	140	100	240	230	200	420	290	77	380	87	340	670	550	680	360	250	240	5,600	130	4.76	市販通称名：のり すき干ししたもの ¹⁾
09017	(こんぶ類) (Kombu) まこんぶ Ma-kombu 素干し Dried	220	390	280	100	140	240	240	120	360	270	72	300	110	200	440	770	1,300	310	320	240	5,800	120	5.01	
09031	(09003) のり → あまのり ひじき Hijiki ほしひじき Boiled and dried	280	470	210	150	110	260	290	140	430	280	70	340	95	250	370	590	700	310	250	250	5,200	130	4.42	煮熟後乾燥したもの
09038	(もずく類) (Mozuku) もずく Mozuku 塩蔵、塩抜き Salted, desalted	270	520	330	190	88	280	320	250	570	320	120	360	120	350	440	650	690	370	310	310	6,000	110	5.15	
09045a	わかめ Wakame 湯通し塩蔵わかめ Blanched and salted 塩蔵 Salted	310	530	360	150	75	220	330	150	480	280	90	390	120	320	430	600	670	360	260	240	5,700	130	4.86	市販通称名：生わかめ 付着食塩を振り落としたもの ²⁾

1) Made into sheets and dried 2) Stuck salt is shaken off