

## 目 次

第1章 説 明	1
1 アミノ酸成分表の目的及び性格	1
1) 目的	1
2) 性格	1
3) 経緯	1
2 本成分表の概要	3
1) 収載食品	5
(1) 食品群の分類及び配列	5
(2) 収載食品の概要	5
(3) 食品の名称、分類、配列、食品番号及び索引番号	
(4) 収載食品の留意点	
2) 収載成分項目等	
(1) 項目及びその配列	
(2) アミノ酸	
(3) 水分及びたんぱく質（基準窒素によるたんぱく質）	
(4) アミノ酸組成によるたんぱく質	
(5) アミノ酸組成によるたんぱく質に対する窒素換算係数	
(6) アンモニア	
(7) 備考欄	
(8) 成分識別子	
3) 数値の表示方法	
4) 食品の調理条件	
表1 アミノ酸成分表の沿革	
表2 食品群別収載食品数	
表3 収載したアミノ酸及び分子量	
表4 アミノ酸の測定法	
表5 水分及びたんぱく質の測定法	
表6 数値の表示方法	
参考 解説	
第2章 アミノ酸成分表	
第1表 可食部100 g当たりのアミノ酸成分表	
1 穀類	
2 いも及びでん粉類	

3	砂糖及び甘味類	.....
4	豆類	.....
5	種実類	.....
6	野菜類	.....
7	果実類	.....
8	きのこ類	.....
9	藻類	.....
10	魚介類	.....
11	肉類	.....
12	卵類	.....
13	乳類	.....
14	油脂類	.....
15	菓子類	.....
16	嗜好飲料類	.....
17	調味料及び香辛料類	.....
18	調理済み流通食品類	.....

第2表 基準窒素1 g当たりのアミノ酸成分表 .....

1	穀類	.....
2	いも及びでん粉類	.....
3	砂糖及び甘味類	.....
4	豆類	.....
5	種実類	.....
6	野菜類	.....
7	果実類	.....
8	きのこ類	.....
9	藻類	.....
10	魚介類	.....
11	肉類	.....
12	卵類	.....
13	乳類	.....
14	油脂類	.....
15	菓子類	.....
16	嗜好飲料類	.....
17	調味料及び香辛料類	.....
18	調理済み流通食品類	.....

付 記 .....