9 藻類

基準窒素 1g当たり

						含硫アミノ酸			芳香	族アミ.	ノ酸				
食	索								フ				+		
品	引		ソロ	ロイシン	リシン)	メチオニン	シスチン	合計	ェニル	チロシン	合計	トレオレオニン	リ プ ト ファ	バリン	ヒスチ
番	番	食品名	ロイシン												スチジン
号	号					9			ア ラ ニ ン			ン	ン		
		able size	(mg)
		藻類 # * * * * *													
00001	074	あおさ	220	200	270	110	100	210	200	100	400	200	0.5	250	110
09001	974	素干し	220	390	270	110	100	210	300	180	490	290	96	350	110
2222	075	あおのり	200	200	250	400		222	2=2	450	100	270	0.4	200	400
09002	975	素干し	200	390	250	120	94	220	270	150	420	270	91	300	100
		あまのり													
09003	976	ほしのり	250	440		140	100	240	230	200	420	290	77	380	87
09004	977	焼きのり	220	430		130	93	220	220	200	420	290	77	360	93
09005	978	味付けのり	210	400	280	110	84	190	220	170	390	280	68	340	93
		(こんぶ類)													
		まこんぶ													
09017	990	素干し	220	390	280	100	140	240	240	120	360	270	72	300	110
09023	996	つくだ煮	220	350	240	80	58	140	230	82	310	200	31	280	110
		てんぐさ													
09049	1002	粉寒天	270	450	110	87	0	87	300	29	330	110	13	320	18
		ひじき													
		ほしひじき													
09050	1005	ステンレス釜、乾	290	510	210	160	81	240	330	160	490	310	110	360	110
09051	1006	ステンレス釜、ゆで	290	520	220	160	75	240	330	210	540	310	100	360	110
09052	1007	ステンレス釜、油いため	280	510	210	160	76	240	320	210	530	310	110	350	110
		ひとえぐさ													
09033	1012	つくだ煮	240	380	260	69	50	120	230	67	300	210	23	280	120
		(もずく類)													
		おきなわもずく													
09037	1016	塩蔵、塩抜き	270	500	290	190	100	290	320	230	560	300	110	340	110
		もずく													
09038	1017	塩蔵、塩抜き	270	520	330	190	88	280	320	250	570	320	120	360	120
		わかめ													
09044	1023	カットわかめ	280	510	350	160	63	220	310	160	470	290	110	350	130
		湯通し塩蔵わかめ													
09045	1024	塩抜き	290	520	370	180	67	250	320	240	560	300	120	370	130
09048	1025	塩蔵	310	530	360	140	75	220	330	150	480	280	90	390	120
		めかぶわかめ													
09047	1027	生	210	400	320	140	82	220	240	160	400	260	80	320	120

アルギニン	アラニン	アスパラギン酸	グルタミン酸	グリシン	プロリン	セリン	アミノ酸合計	アンモニア	アミノ酸組成によるたんぱく質に対する窒素換算係数	備考
(IIIg .)		
320	500	660	640	350	250	310	5500	130	4.67	
300	430	720	650	320	270	270	5200	140	4.45	
										別名: のり
340	670	550	680	360	250	240	5600	130	4.75	すき干ししたもの
340	670	570	690	330	240	270	5500	99	4.71	
310	610	530	1100	340	250	260	5600	94	4.81	
200	440	770	1300	310	320	240	5800	120	5.01	
260	310	470	1700	390	280	240	5600	150	4.77	試料: ごま入り
										別名:まくさ(和名)
66	300	300	370	200	140	89	3200	380	2.70	試料: てんぐさ以外の粉寒天も含む
290	430	670	850	340	270	280	5800	120	4.93	ステンレス釜で煮熟後乾燥したもの
340	400	620	720	340	280	290	5700	92	4.88	09050ほしひじき乾を水もどし後、ゆで
330	380	600	710	330	280	280	5600	96	4.77	09050ほしひじき乾を水もどし後、油いため
190	360	410	1900	240	300	240	5600	160	4.78	別名: のりのつくだ煮
330	420	640	680	360	330	290	5800	120	4.98	
350	440	650	690	370	310	310	6000	110	5.15	
205		-05	-	255	255	225				
300	420	590	680	350	250	280	5600	84	4.77	
300	430	636	500	200	200	200	6000	120	F 40	BILOZ , AF-to-As As
380	430	620	690	360		290	6000	120		別名:生わかめ
320	430	600	670	360	260	240	5700	130		付着食塩を振り落としたもの
210	650	EGO	690	360	240	260	E 400	97		別名: めかぶ 試料: 冷凍品
310	030	560	090	360	240	260	5400	91	4.01	p44代・/ル本田