

日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
2	-	-	アミノ酸成分表編の作成手順	下から9行目	<p>作成手順は、まず各アミノ酸の分析値及び推計値等を基に基準窒素1g当たりの成分値(第2表)を決定し、それに成分表2015年版に記載されたたんぱく質と整合した基準窒素量を乗じて可食部100g当たりの成分値(第1表)を作成した。第3表の「アミノ酸組成によるたんぱく質」は、各アミノ酸量に基づいてアミノ酸の脱水縮合物(アミノ酸残基の総量)として算出したものである。</p> <p>これに対し、第4表の「(基準窒素による)たんぱく質」は基準窒素量に窒素一たんぱく質換算係数を乗じて算出したたんぱく質であり、成分表2015年版及びアミノ酸成分表2015年版記載の「たんぱく質」と同じものである。第3表及び第4表の収載値も第2表からの計算で求めた。</p>	<p>アミノ酸は、食品の可食部を分析試料として秤取り、加水分解等の処理をした後に、アミノ酸分析計等で測定し、可食部100g当たりの含量として、たんぱく質の含量と共に報告される。アミノ酸成分表の作表手順は、まず各アミノ酸が分析値の場合には、必要に応じ、分析した試料のたんぱく質量を収載たんぱく質量に補正した上で、推計値の場合には、利用できる情報を活用し、計算等により、収載たんぱく質量に合わせた上で、「可食部100g当たりのアミノ酸成分表」(第1表)を決定した。</p> <p>第2表の「基準窒素1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、追補2016年版に記載されたたんぱく質量を求める際に利用した基準窒素量(必要に応じ補正した値)で除して作成した。</p> <p>第3表の「アミノ酸組成によるたんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、各アミノ酸量に基づくアミノ酸の脱水縮合物(アミノ酸残基)の総量として算出したアミノ酸組成によるたんぱく質量で除して作成した。</p> <p>第4表の「(基準窒素による)たんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、基準窒素量に窒素一たんぱく質換算係数を乗じて算出したたんぱく質量で除して作成した。(基準窒素による)たんぱく質は、追補2016年版及びアミノ酸成分表追補2016年版記載の「たんぱく質」と同じものである。</p>

本ホームページに掲載している電子データ(PDF)も2016年11月30日付けで修正版に差し替えています。