



食 研 第 52 号  
令 和 4 年 2 月 4 日

越前かりんと  
片岡 佐代子 様

福井県食品加工研究所長



分析の結果について

令和3年12月17日に受け取りました検体の分析結果は下記のとおりです。

記

供 試 品 名 大豆かりんとう 2検体  
製 造 者 名 越前かりんと  
測 定 項 目 (1) 水分、(2) 粗灰分、(3) 粗たんぱく質、  
(4) 粗脂肪、(5) 炭水化物、  
(6) 無機成分 (ナトリウム)  
分 析 結 果

100g 当たり

検体名	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	灰分 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム(mg)	食塩相当 量(g)
大豆かりんとう	479	3.1	9.3	19.1	1.1	67.4	72	0.2

※2 検体を混合し分析

\*エネルギー換算係数：たんぱく質 4, 脂質 9, 炭水化物 4

\*たんぱく質は燃焼法（改良デュマ法）で測定した。

窒素-たんぱく質換算係数：6.25

\*食塩相当量は、ナトリウム含量から計算で求めた。(Na 含量(mg/100g)×2.54/1,000)