

その他（平成17年以前に分析した食品）

食品名	エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	備考
アオムロクサヤ	184	56.6	35.5	4.6	0.2	3.1	995	ソフトタイプ
トビウオクサヤ	145	59.8	35.1	0.4	0.2	4.4	717	
ウツボ(生)	91	77.5	18.4	1.5	1.0	1.6	87	
ウツボ干物	214	55.2	27.4	10.6	2.3	4.9	882	

栄養成分の試験法

水分	常圧加熱乾燥法（魚介類・カメ肉・いも類）、及び減圧加熱乾燥法（果実類）による減量法。
たんぱく質	改良ケルダール法によって定量した窒素に、五訂増補食品成分表に準拠した「窒素－たんぱく質換算係数」を乗じて算出。なお、そぎ大根はサリチル酸添加改良ケルダール法で硝酸態窒素を含む全窒素量を定量し、別に定量した硝酸態窒素を差し引いてから算出。
脂質	ジエチルエーテルによるソックスレー抽出法（魚介類・カメ肉）、及び酸分解法（果実類・野菜類・いも類）。
炭水化物	差し引き法（水分、たんぱく質、脂質及び灰分の合計を 100g から差し引く）。硝酸イオンを多く含む食品（そぎ大根）では、これも差し引いた。
灰分	直接灰化法（550℃）
ナトリウム	乾式灰化の後、塩酸処理した試験溶液を原子吸光法により測定した。
ビタミンC	2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法（吸光光度法及び高速液体クロマトグラフ法）を用い、還元型及び酸化型の合計量を測定した。
エネルギー	100g 当たりのたんぱく質、脂質及び炭水化物の量(g)に各成分ごとのエネルギー換算係数を乗じて算出した。 換算係数は、五訂増補食品成分表に準拠し、「日本人における利用エネルギー換算係数」、「FAO/WHO 合同特別専門委員会報告のエネルギー換算係数」及び「Atwater のエネルギー換算係数」を適用した。

分析機関：東京都健康安全研究センター食品成分研究科