

## 機能性成分含有量情報(藻類)

成分表番号	分析数	品目	形態	分析項目 (単位:g/100 g, 下段:定量下限)				重量変化率(%)	廃棄率(%)	
				ポリフェノール	フコキサンチン	アルギン酸	水分			
				0.01	0.00005(ただし あおのりは0.0005)	0.1	0.1			
09002	3	あおのり	素干し	平均	***	0	3.0	***	***	***
				標準偏差		0	0.4			
9004		あまのり	焼きのり	平均	0.91	0	***	***	***	***
				標準偏差		0				
9005		あまのり	味付けのり	平均	1.05	0	***	***	***	***
				標準偏差		0				
09006	3	あらめ	蒸し干し	平均	***	0	23.2	***	***	***
				標準偏差		0	0.7			
09017	3	まこんぶ	素干し	平均	***	0.00232	21.2	***	***	***
				標準偏差		0.00182	0.3			
09019	3	りしりこんぶ	素干し	平均	***	0.00204	23.0	***	***	***
				標準偏差		0.00270	2.4			
09020	3	刻み昆布	-	平均	***	0.00167	20.8	***	***	***
				標準偏差		0.00216	4.7			
09027	3	てんぐさ	角寒天、棒寒天 (糸寒天を含む)	平均	***	***	0.6	***	***	***
				標準偏差			0.1			
09031 (7訂分類09050 または09053)	3	ひじき (ほしひじき)	乾	平均	***	0.00083	28.2	***	***	***
				標準偏差		0.00097	3.4			
09038	3	もずく	塩蔵、塩抜き	平均	***	0.00214	0.2	98.5	346.6	***
				標準偏差		0.00151	0.2	0.9	187.9	
09045	3	わかめ	湯通し塩蔵、塩抜き	平均	***	0.00342	0.9	98.2	606.9	***
				標準偏差		0.00115	0.2	0.2	99.7	
09047	3	めかぶわかめ	生	平均	***	0.00355	1.6	***	***	***
				標準偏差		0.00127	0.3			