学名: Oncorhynchus keta

食品詳細

【出典:日本食品標準成分表(八訂)増補2023年】

食品番号: 10134 食品群名/食品名: 魚介類/<魚類>/(さけ・ます類)/しろさけ/生 英名: FISH, MOLLUSKS AND CRUSTACEANS/Fish/salmon and trout, chum salmon, raw

01.一般成分表-無機質-ビタミン類

(注意) μgは、百万分の一グラムを表す。

• (注意) 可食部 100 g当たりの数値。 重量換算

IN AN ARASTE FRA			
01.一般成分表-無機質-ビタミン類			
02.アミノ酸-可食部100g			
03.アミノ酸-基準窒素1g			
04.アミノ酸-たんぱく質1g			
05.脂肪酸-可食部100g			
06.脂肪酸-脂肪酸総量100g			
07.脂肪酸-脂質1g			
08.炭水化物-可食部100g-利用可能炭水化物及 び糖アルコール			
09.炭水化物-可食部100g-食物繊維			
10.炭水化物-可食部100g-有機酸			

	成分名	値	単位
廃勇	率	0	%
エネルギー		124	kca
		524	kJ
水分			g
たん	アミノ酸組成によるたんぱく質 	18.9	g
ぱ	2. > \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		
く EF	たんぱく質	22.3	g
質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	3.7	
脂	加別酸のドッテンルクッセロール 1 1 1 1 1 1 1 1 1	59	g mg
質	脂質	4.1	g
炭水火	利 利用可能炭水化物(単糖当量)	(0.1)	g
	用 利用可能炭水化物(質量計)	(0.1)	g
	可 能		
	炭		
	水差引き法による利用可能炭水化物	3.9	g
化 物	化 物		
		(0)	g
	糖アルコール	-	g
	炭水化物	0.1	g
有樣	幾酸	_	g
灰分)	1.2	g
	ナトリウム	66	mg
	カリウム	350	mg
	カルシウム	14	mg
	マグネシウム	28	mg
	リン Δ#-	240	mg
無機	鉄 亜鉛	0.5	mg
質	銅	0.07	mg mg
	マンガン	0.01	mg
	ヨウ素	5	με
	セレン	31	με
,	クロム	1	μ
,	モリブデン	0	μ
	レチノール	11	μ
	ビαーカロテン	0	μ
	タ β – カロテン	0	μ
	ν β-クリプトキサンチン	(0)	μ
	A β-カロテン当量	(0)	μβ
	レチノール活性当量 ビタミンD	32.0	μ g
	ビαートコフェロール	1.2	μg mg
	タートコフェロール	0	mg
ビタミン	シャートコフェロール	Tr	mg
	E δ-トコフェロール	0	mg
	ビタミンK	(0)	μ
	ビタミンB1	0.15	mg
	ビタミンB2	0.21	mg
	ナイアシン	6.7	mg
	ナイアシン当量	11.0	mg
	ビタミンB6	0.64	mg
	ビタミンB12	5.9	μg
	葉酸 	20	μ g
	パントテン酸 	1.27	mg
	ビオチン ビタミンC	9.0	μg mg
アバ	レコール	-	mg g
		0.2	g