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: 11017 **食品群名/食品名:** 肉類/<畜肉類>/うし/ [和牛肉] /サーロイン/赤肉/生

英名: MEAT/Beef/Japanese beef cattle, sirloin, lean, raw

学名: Bos taurus

01.一般成分表-無機質-ビタミン類

• (注意) 可食部 100 g当たりの数値。 重量換算

(注意) μgは、百万分の一グラムを表す。

成分表選択 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
廃棄率		0	%
エネルギー		294	kcal
T		1219	kJ
水分		55.9	g
たん	アミノ酸組成によるたんぱく質	(14.5)	g
ぱ	♪) ♪ β 丿 戸戸	17.1	_
くが	たんぱく質	17.1	g
質	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	24.1	O O
脂質	コレステロール	72	g mg
	脂質	25.8	g
	利 利用可能炭水化物(単糖当量)	$\begin{array}{ c c }\hline (0.4) \\ \hline \end{array}$	g
	用利用可能炭水化物(質量計)	(0.4)	g
	能		
	炭		
水	水 差引き法による利用可能炭水化物	4.7	g
化物	化 物		
N)		(0)	σ
	<u>民物</u> 機能 糖アルコール	-	g
	炭水化物	0.4	g
 有 ^材	<u> </u>	-	g
灰分		0.8	g
無機質	ナトリウム	42	mg
	カリウム	260	mg
	カルシウム	4	mg
	マグネシウム	18	mg
	リン	150	mg
	鉄	2.0	mg
	亜鉛	4.2	mg
	銅	0.07	mg
	マンガン	0	mg
	ヨウ素	-	μg
	セレン	-	μg
	クロム	-	μg
	モリブデン	-	μ g
	υチノール ビ α-カロテン	2	μg
	Zz	-	μg
ビタミン	β - <i>J</i> ロ フ <i>J</i>		μg
	λ β	Tr	μg μg
	A レチノール活性当量	2	$\frac{\mu g}{\mu g}$
	ビタミンD	0	μg
	ビαートコフェロール	0.4	mg
	タートコフェロール	0	mg
	シャートコフェロール	0.1	mg
	Ε δ-トコフェロール	0	mg
	ビタミンK	7	μg
	ビタミンB1	0.07	mg
	ビタミンB2	0.17	mg
	ナイアシン	5.3	mg
	ナイアシン当量	(8.7)	mg
	ビタミンB6	0.35	mg
	ビタミンB12	1.4	μg
	葉酸	8	μg
	パントテン酸	0.93	mg
	ビオチン	-	μ g
	ビタミンC	1	mg
アノ	レコール	-	g
合		0.1	g