

主要代謝化合物の定量

資料④

和名	texture	Mw [g/mol]	Concentration (mg/100g)						Comparative Analysis			
			ニンジン	甘酒ニンジン	カボチャ	甘酒カボチャ	サツマイモ	甘酒サツマイモ	甘酒ニンジンによる増減比	甘酒カボチャによる増減比	甘酒サツマイモによる増減比	
必須アミノ酸												
リジン	苦味	146.1876	0.67	22.17	5.88	24.86	1.13	23.20	33	4.2	21	
メチオニン	苦味	149.2113	0.56	8.12	1.41	7.13	2.79	9.70	15	5.1	3.5	
ロイシン	苦味	131.1729	1.58	22.23	5.76	21.63	3.41	22.86	14	3.8	6.7	
フェニルアラニン	苦味	165.1891	1.76	15.33	3.20	14.74	13.19	21.49	8.7	4.6	1.6	
ヒスチジン	苦味	155.1546	1.10	7.90	9.59	9.01	6.31	10.26	7.2	0.9	1.6	
イソロイシン	苦味	131.1729	2.28	10.83	4.47	9.82	3.62	11.75	4.8	2.2	3.2	
トリプトファン	苦味	204.2252	1.15	5.05	2.14	4.75	3.01	6.31	4.4	2.2	2.1	
バリン	苦味	117.1463	4.24	14.59	3.38	13.25	5.14	16.77	3.4	3.9	3.3	
合計			13.3371	106.22	35.83	105.18	38.60	122.34				
			796%		293%		317%					

アミノ酸

チロシン		181.1885	0.81	21.74	8.49	15.37	2.40	12.32	27	1.8	5.1
オルニチン		132.1610	0.04	0.84	0.47	1.26	0.01	1.48	22	2.7	143
グリシン	甘味	75.0666	0.85	11.51	0.92	9.34	1.87	11.28	14	10	6.0
プロリン	甘味	115.1305	0.88	9.60	3.54	8.96	1.69	9.51	11	2.5	5.6
グルコン酸		196.1553	3.27	19.28	12.00	26.84	1.54	20.19	5.9	2.2	13
フマル酸		116.0722	2.77	15.34	1.06	12.31	0.86	14.51	5.5	12	17
トレオニン	甘味	119.1192	4.00	13.22	4.50	10.86	6.25	13.78	3.3	2.4	2.2
コハク酸		118.0880	2.87	7.19	1.41	9.39	0.85	7.74	2.5	6.7	9.1
セリン	甘味	105.0926	7.44	16.93	6.93	13.39	17.73	21.48	2.3	1.9	1.2
アルギニン	苦味	174.2010	12.84	27.42	187.90	53.45	3.75	26.42	2.1	0.3	7.0
アスパラギン酸	旨味、酸味	133.1027	17.67	34.54	79.66	42.17	38.72	62.73	2.0	0.5	1.6
アラニン	甘味	89.0932	15.17	21.54	5.01	15.96	7.52	20.98	1.4	3.2	2.8
グルタミン酸	旨味、酸味	147.1293	26.34	34.78	36.07	36.61	48.49	43.23	1.3	1.0	0.9
4-アミノ酪酸	GABA	103.1198	10.50	12.84	19.24	12.91	2.83	9.76	1.2	0.7	3.5
合計			105.46	246.76	367.19	268.82	134.51	275.42			
			234%		73.20		205%				