

空の下 榊原留美子 様

高知県工業技術センター所長

成績報告書

- 1 受付年月日及び受付番号 令和元年 12 月 11 日 元食品第 105 号
- 2 供試品の名称、種類等 土佐一
- 3 依頼を受けた事項 (1) 定量分析 特殊機器 機能性成分高速分析 XLC システムによるもの
(2) 前処理手数料 特殊なもの

上記の事項に対して行いました分析・試験の成績は、下記のとおりです。

記

1 試験結果 (生鮮重量当たり)

試料	6-ジンゲロール (mg/100g FW)	8-ジンゲロール (mg/100g FW)	10-ジンゲロール (mg/100g FW)	6-ショウガオール (mg/100g FW)
土佐一	87.1	16.1	15.3	0.8
黄金生姜	102.6	17.4	19.3	0.7

2 試験方法

前処理として試料を真空凍結乾燥した。前処理された試料をエタノールで抽出し、高速液体クロマトグラフ法により各ジンゲロール量及び6-ショウガオール量を測定した。

以下余白