

分析試験成績書

依頼者 株式会社 パークウエスト

検体名 パワーブースト・プロ (Power Boost Pro)

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2025年12月12日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
アミノ酸				
アルギニン	0.63 g/100g			アミノ酸自動分析法
リジン	0.60 g/100g			アミノ酸自動分析法
ヒスチジン	0.28 g/100g			アミノ酸自動分析法
フェニルアラニン	0.62 g/100g			アミノ酸自動分析法
チロシン	0.41 g/100g			アミノ酸自動分析法
ロイシン	1.20 g/100g			アミノ酸自動分析法
イソロイシン	0.60 g/100g			アミノ酸自動分析法
メチオニン	0.22 g/100g		1	アミノ酸自動分析法
バリン	0.67 g/100g			アミノ酸自動分析法
アラニン	0.52 g/100g			アミノ酸自動分析法
グリシン	0.45 g/100g			アミノ酸自動分析法
プロリン	1.08 g/100g			アミノ酸自動分析法
グルタミン酸	3.64 g/100g			アミノ酸自動分析法
セリン	0.63 g/100g			アミノ酸自動分析法
スレオニン	0.46 g/100g			アミノ酸自動分析法
アスパラギン酸	0.92 g/100g			アミノ酸自動分析法
トリプトファン	0.21 g/100g			アミノ酸自動分析法
シスチン	0.29 g/100g		1	アミノ酸自動分析法
アミノ酸スコア	100		2	

注1. 過ギ酸酸化処理後、塩酸加水分解し測定した。

注2. 「アミノ酸評点パターン(成人)」(2007年WHO/FAO/UNU合同専門家協議会報告)を基準にして算出した。

以 上

分析試験成績書

依頼者 株式会社 パークウエスト

検体名 パワーブースト・プロ (Power Boost Pro)

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木152番1号



2025年12月12日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
水分	35.0 g/100g			常圧加熱乾燥法
たんぱく質	13.3 g/100g		1	燃烧法
脂質	5.7 g/100g			酸分解法
灰分	1.7 g/100g			直接灰化法
炭水化物	44.3 g/100g		2	
糖質	41.2 g/100g		3	
食物繊維	3.1 g/100g			酵素-重量法
エネルギー	276 kcal/100g		4	
ナトリウム	404 mg/100g			原子吸光光度法
食塩相当量	1.03 g/100g		5	
鉄	1.36 mg/100g			ICP発光分析法
カルシウム	40.9 mg/100g			ICP発光分析法
マグネシウム	49.6 mg/100g			ICP発光分析法
チアミン(ビタミンB ₁)	0.29 mg/100g		6	高速液体クロマトグラフィー
リボフラビン(ビタミンB ₂)	0.08 mg/100g			高速液体クロマトグラフィー
ビタミンB ₆	0.097 mg/100g		7	微生物定量法
飽和脂肪酸	1.84 g/100g			ガスクロマトグラフィー
n-3不飽和脂肪酸	0.30 g/100g			ガスクロマトグラフィー
n-6不飽和脂肪酸	1.42 g/100g			ガスクロマトグラフィー

注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

注2. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

注3. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分+食物繊維)

注4. 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;脂質, 9;糖質, 4;食物繊維, 2

注5. 計算式:ナトリウム×2.54

注6. チアミン塩酸塩として。

注7. 使用菌株:Saccharomyces cerevisiae(S.uvarum) ATCC 9080

以 上