

生椎茸のカサと軸足部の食味構成要素分析検査結果

			カサ	軸足
うまみ	アスパラギン酸	酸・旨味	4.5	7.1
	グルタミン酸	酸・旨味	73.7	71.4
	グルタミン酸	微甘・旨味	241.4	209.5
	アスパラギン	酸味	28.7	26.9
甘味	グリシン	甘味	21.2	28.0
	アラニン	微甘味	55.3	62.0
	トレオニン	微甘味	27.7	32.8
	セリン	微甘味	29.3	33.2
	プロリン	微甘味	18.9	22.7
その他 アミノ酸	タウリン		0.3	0.3
	オルニチン		63.7	143.2
	GABA		7.0	15.5
風味 苦味	メチオニン	風味	7.0	4.5
	リジン	微風味	40.7	52.9
	イソロイシン	微苦味・微風味	28.1	27.6
	ロイシン	微風味・微苦味	45.1	45.7
	フェニルアラニン	微苦味・微風味	14.0	8.0
	チロシン	無味無臭	0.0	0.2
	バリン	微苦味・微風味	31.9	32.6
	ヒスチジン	微苦味	18.1	18.9
	アルギニン	風味	70.5	71.3
	システイン	無味	0.0	0.0

(単位：mg/100g)

検査日：2010年7月30日

検体：群馬県産菌床椎茸