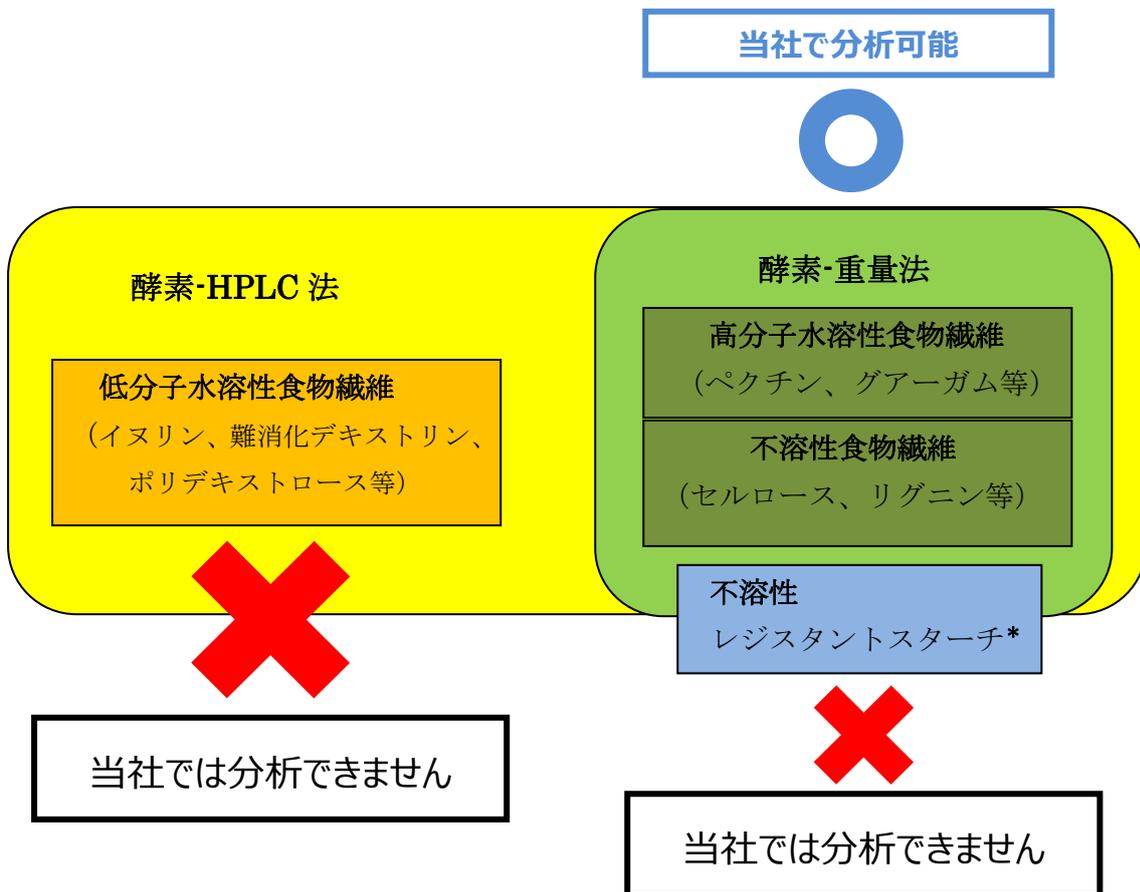


【測定可能な食物繊維の種類について】

「食物繊維」の分析方法は「酵素-重量法」であり、この分析方法で測定できる食物繊維は、「高分子水溶性食物繊維（ペクチン、グアーガム等）」「不溶性食物繊維（セルロース、リグニン等）」です。「低分子水溶性食物繊維（イヌリン、難消化性デキストリン、ポリデキストロース等）」は、当社の分析方法では測定することができません。「低分子水溶性食物繊維」を意図して添加しているなど、「低分子水溶性食物繊維」を含有している食品は正しい定量値を報告することができません。

また、レジスタントスターチ*についても、当社の分析方法では正しく定量することが出来ません。

【分析方法の図解】



*レジスタントスターチとは

消化されない（レジスタント）でんぷん（スターチ）「難消化性でんぷん」。体内では食物繊維として働くが、食物繊維とは成分が異なる。消化酵素により「でんぷん」は分解されるが「食物繊維」は分解されない。トウモロコシ、コーンフレーク、大麦、白米、全粒粉、じゃがいも等幅広い穀類に含まれている。ハイアミロースコーンスターチには多量にふくまれている。