

米タンパク質組成分析報告書

彩の国粳種生産組合 様

厚生労働大臣登録検査機関
 一般財団法人 新潟県環境衛生研究所
 新潟県燕市吉田東栄町8番13号
 TEL 0256-93-4509 FAX 0256-92-6899



試験責任者 石丸聖司

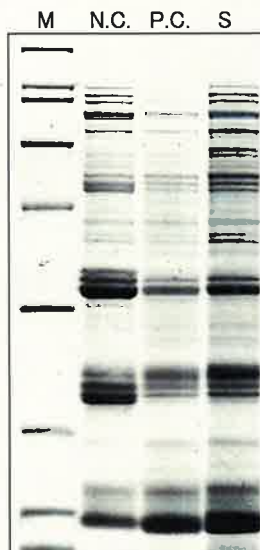


ご依頼の検体について、SDS-PAGE法による分析結果を以下の通りご報告致します。

検体名 4年産③春陽 玄米No.1
 生産者 JA根上 有限会社北野ファーム
 報告日 令和4年9月16日 (令和4年9月12日受付)
 分析者 (一財)新潟県環境衛生研究所

		4年産③春陽 玄米 No.1	P.C. 〔春陽(比)〕	N.C. 〔コシヒカリ(比)〕
易消化性 タンパク質	76kDa以上 前駆体	4.7	3.0	5.8
	57kDa前駆体	5.3	3.2	6.7
	37-39kDa グルテリンα	14.4	15.4	29.3
	26kDaグロブリン	14.8	14.2	6.4
	22-23kDa グルテリンβ	12.9	13.5	25.0
難消化性 タンパク質	16kDa	11.8	12.4	8.0
	13kDa プロラミン	36.1	38.3	18.8

結果は各タンパク質成分の組成比(%)を示す



M: 分子量マーカー
 N.C.: コシヒカリ(比)
 P.C.: 春陽(比)
 S: 4年産③春陽 玄米No.1

付記事項

- ・P.C.ならびにN.C.の結果は、検体との比較対照として、それぞれの標準玄米を検体と同一の条件下において分析し、得られた結果です。
- ・当試験は、Laemmliの方法(Nature 1970, 227(259), 680-5)に従ってSDS-ポリアクリルアミドゲル電気泳動を実施したものです。
 15%ゲルを用いて分子量マーカー(Molecular Weight Standards Broad Range, Bio-Rad)とともに泳動し、CBB(Coomassie Brilliant Blue)で染色の後、泳動像をPC上で画像解析して得られた値から成分組成比を算出しています。
- ・当試験は特殊なタンパク質抽出用緩衝液により抽出された検液を使用しております。従って総タンパク質の含有量を測定するものではありません。