

食品詳細

【出典：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年】

食品番号： 11227 食品群名/食品名： 肉類/<鳥肉類>/にわとり/ [若どり・副品目] /ささみ/生

英名： MEAT/Chicken/broiler, tender, raw

学名： *Gallus gallus*

02.アミノ酸-可食部100g

- (注意) 可食部 g当たりの数値。 [重量換算](#)

成分表選択
01.一般成分表-無機質-ビタミン類
02.アミノ酸-可食部100g
03.アミノ酸-基準窒素1g
04.アミノ酸-たんぱく質1g
05.脂肪酸-可食部100g
06.脂肪酸-脂肪酸総量100g
07.脂肪酸-脂質1g
08.炭水化物-可食部100g-利用可能炭水化物及び糖アルコール
09.炭水化物-可食部100g-食物繊維
10.炭水化物-可食部100g-有機酸

成分名		値	単位
水分		75.0	g
アミノ酸組成によるたんぱく質		19.7	g
たんぱく質		23.9	g
イソロイシン		1200	mg
ロイシン		1900	mg
リシン (リジン)		2200	mg
含硫アミノ酸	メチオニン	670	mg
	シスチン	270	mg
	合計	930	mg
芳香族アミノ酸	フェニルアラニン	940	mg
	チロシン	840	mg
	合計	1800	mg
トレオニン (スレオニン)		1100	mg
トリプトファン		290	mg
バリン		1200	mg
ヒスチジン		770	mg
アルギニン		1600	mg
アラニン		1300	mg
アスパラギン酸		2200	mg
グルタミン酸		3600	mg
グリシン		970	mg
プロリン		820	mg
セリン		1000	mg
ヒドロキシプロリン		28	mg
アミノ酸組成計		23000	mg
アンモニア		340	mg
剰余アンモニア		-	mg