

## 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： 11021 食品群名/食品名： 肉類/&lt;畜肉類&gt;/うし/ [和牛肉] /もも/赤肉/生

英名： MEAT/Beef/Japanese beef cattle, inside round, lean, raw

学名： *Bos taurus*

### 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
<b>02.アミノ酸-可食部100g</b>
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		67.0	g
アミノ酸組成によるたんぱく質		(17.9)	g
たんぱく質		21.3	g
イソロイシン		(990)	mg
ロイシン		(1800)	mg
リシン (リジン)		(1900)	mg
含硫アミノ酸	メチオニン	(580)	mg
	シスチン	(240)	mg
	合計	(820)	mg
芳香族アミノ酸	フェニルアラニン	(880)	mg
	チロシン	(750)	mg
	合計	(1600)	mg
トレオニン (スレオニン)		(980)	mg
トリプトファン		(270)	mg
バリン		(1100)	mg
ヒスチジン		(880)	mg
アルギニン		(1400)	mg
アラニン		(1200)	mg
アスパラギン酸		(2000)	mg
グルタミン酸		(3300)	mg
グリシン		(930)	mg
プロリン		(810)	mg
セリン		(830)	mg
ヒドロキシプロリン		(70)	mg
アミノ酸組成計		(21000)	mg
アンモニア		-	mg
剰余アンモニア		-	mg