

# FAMIC そば加工品のそば粉配合割合の推定

干しそばやなまそばに表示されているそば粉の配合割合は分析でどのように確認するの？



アミノ酸組成比を調べることで確認できるんだ。そば粉と小麦粉のアミノ酸組成比と比較することで、そば粉の配合割合が推定できるんだって！

## 方法

干しそば・なまそばといったそば加工品では、主な原材料として「そば粉」、「小麦粉」を使用し、「そば粉」の配合割合を表示した製品が店頭に並んでいます。

そば加工品のアミノ酸を高速液体クロマトグラフで分析し（アミノ酸組成分析）、そば粉と小麦粉のアミノ酸組成比との違いから、そば加工品のそば粉の配合割合を推定します。

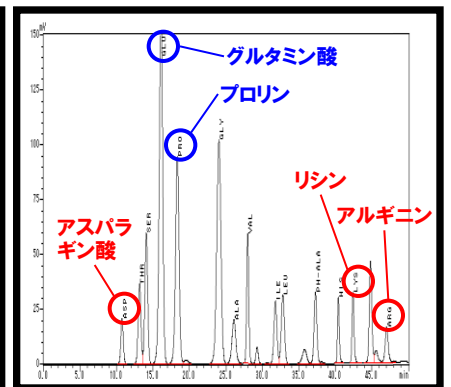
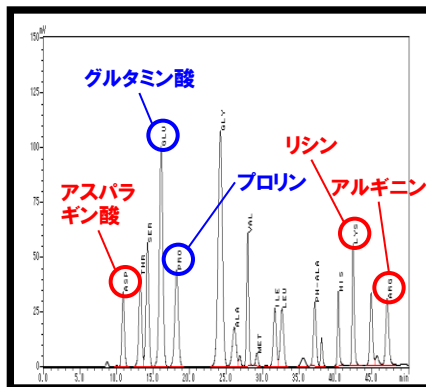
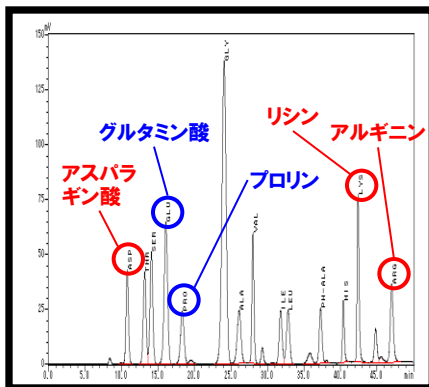


## アミノ酸組成分析の結果（クロマトグラム）

そば粉

そば加工品  
(そば粉:小麦粉=1:1)

小麦粉



- そば粉で特異的に多いアミノ酸：アスパラギン酸、リシン、アルギニン
- 小麦粉で特異的に多いアミノ酸：グルタミン酸、プロリン

そば粉、小麦粉に特異的に多いアミノ酸で比較すると、そば粉の配合割合に応じて組成比が変化していることがわかります。