

食品成分電腦資料庫之建立與 分析方法之發展 (二)

The Establishment of Computerized Food Composition
Databank and Development of Analytical Methods (II)

陳秀瑩 顏麗姝 何有平 陳曉華 葉伶宜 傅偉光
H. Y. Chen L. S. Yen Y. P. Ho H. H. Chen L. Y. Yen W. G. Fu



行政院衛生署 委辦
財團法人食品工業發展研究所 編印

中華民國八十八年八月

食品成分電腦資料庫之建立與分析方法之發展(二)

陳秀瑩 顏麗姝 何有平 陳曉華 葉伶宜 傅偉光

目 錄

	頁次
壹、摘 要	1
貳、前 言	2
參、樣品製備	4
肆、分析項目及方法	11
伍、分析方法之改善	15
陸、分析結果與討論	20
柒、結 論	23
捌、英文摘要	24
玖、參考文獻	25

The Establishment of Computerized Food Composition Databank and Development of Analytical Methods (II)

H. Y. Chen L. S. Yen Y. P. Ho H. H. Chen L. Y. Yen W. G. Fu

Contents

	Page
I 、 Abstract	1
II 、 Introduction	2
III 、 Sample preparation	4
IV 、 Analytical items and methods	11
V 、 Improvement of analytical methods	15
VI 、 Results and discussion	20
VII 、 Conclusion	23
VIII 、 Summary	24
IX 、 References	25

圖目錄

	頁次
圖1、不同種類食品樣品之製備	10
圖2、硫胺素焦磷酸鹽之結構式(曾國輝編譯, 1990)	15
圖3、螢光測定法之自動化學分析系統	17

表目錄

	頁次
表1、臺灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品之取樣描述 ..	5
表2、臺灣地區藻類、菇類及其製品之取樣描述	7
表3、臺灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品之取樣描述 ..	8
表4、不同食品之熱量係數表	14
表5、不同食品所適用之氮係數一覽表	14
表6、自動螢光法標準曲線之測試結果	17
表7、以SRM 1846進行各項測試結果	18
表8、以自動螢光法及手動螢光法分別檢測不同類樣品中維生素B ₁ 含量之結果	19
表9、臺灣地區食品營養成分資料庫現況	20
表10、蔬菜類及魚類樣品不同季節採樣表	21
表11、台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食 部分)之一般成分組成	29
表12、台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食 部分)之礦物質含量	31
表13、台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食 部分)之脂溶性維生素含量	33
表14、台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食 部分)之水溶性維生素含量	35
表15、台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)之一般 成分組成	37
表16、台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之礦物質含量 ..	38
表17、台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生 素含量	39

表18、台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量	40
表19、台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之一般成分組成	41
表20、台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之礦物質含量	43
表21、台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生素含量	44
表22、台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量	46
表23、台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成	48
表24、台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成	54
表25、台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成	58
表26、台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成	62
表27、台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成	67
表28、台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成	71

壹、摘要

近年來由於國民教育普及與所得提高，促使民眾健康意識抬頭，逐漸瞭解到合理的營養飲食與預防將是避免疾病發生的不二法門，而不應只依賴醫藥的維持與事後治療，因而開始積極主動地注意營養方面的訊息並改善飲食習慣。同時，國內正著手進行建立食品營養標示制度之工作，因此完整地建立臺灣地區各種食品之營養成分基本資料且持續補充與校正將是必需的。本年度計畫中，除了建立食品中維生素B₁檢測之自動流體分析法外，並持續擴充及修訂食品成分資料庫，包括穀物類樣品1件、堅核及種子類樣品7件、蔬菜類樣品54件、藻類樣品1件、菇類樣品31件、豆類樣品18件、肉類樣品4件、魚貝類樣品44件及乳品類樣品1件，合計共161件。而25種成分分析項目包括一般成分（水分、灰分、粗蛋白、粗脂肪及粗纖維）、七種礦物質（鈉、鉀、鈣、鎂、鐵、磷、鋅）、九種維生素（Vit B₁、Vit B₂、Vit B₆、Vit B₁₂、Vit C、Vit A、Vit E、菸鹼酸及葉酸）、水解胺基酸組成、脂肪酸組成、膽固醇及膳食纖維等。

關鍵字：營養成分、食品營養標示、維生素B₁檢測、食品成分資料庫、穀物類、堅核及種子類、蔬菜類、藻類、菇類、豆類、肉類、魚貝類、乳品類。

計劃編號：99S071-2

補助單位：行政院衛生署(DOH88-TD-1103)

研究報告：第88-1472號

報告提出：中華民國88年7月

研究人員：傅偉光—研究員

陳曉華—副技師

陳秀瑩—副研究員

葉伶宜—助理研究員

宮昭雲—副研究員

江文霞—助理研究員

楊筱冬—副研究員

何有平—助理研究員

呂淑芳—副研究員

張維珊—助理研究員

顏麗妹—副研究員

吳嘉琳—助理研究員

林貴萍—副研究員

洪美娟—助理技師

陳昭平—副研究員

邱淑惠—技術員

王振光—副研究員

林千惠—技術員

彭千惠—副技師

貳、前言

現代人長期面對高度的競爭壓力，情緒緊張，缺乏運動的生活步調造成營養失調，文明病發生率節節上升，如何維持均衡的營養及身體健康遂成為現代人最重要的課題。國人在日常生活中若能對所攝取的各種食品成分有充分的理解與認識，這對國人健康的維持與增進以及對其營養狀態的評估將有很大助益。

在過去台灣地區有關食品營養成分的研究報告雖然不少，但整體而言，這些資料報告均缺乏系統性與完整性，且年代久遠，今日農業生物科技及食品加工技術與往日已不可同日而語，食品的種類和其所含之成分與過去差異甚鉅。這些因素對國內營養師、食品加工業者、學者專家及一般國民在需要查詢營養成分時，皆造成相當困擾與諸多不便。同時再加上分析技術研發改進，分析儀器精準度的提升，致使可供消費者或相關業者參考使用的營養資訊數量與可信度相當有限。所以有系統建立食品之營養成分資料庫且持續不間斷的調查、更新相關內容資料，不僅可提供營養師、食品加工業者及學術界之參考應用，更有助於推動國內食品營養標示工作之進行。

目前許多先進國家如美國、法國及日本等國，都持續進行相關資料庫之建立，並且頗具規模。本所則在行政院衛生署的經費補助下，自81年度起著手進行「食品成分分析之發展與資料庫之建立」，針對台灣地區常見之食品原料及加工產品進行其營養成分之分析，目前已完成第一階段之工作，總共累積上千種食品之成分分析資料，同時亦結合農業委員會委託屏東技術學院進行之蔬菜及水果營養成分分析結果，整理成冊付梓。

自87年度起，本所繼續執行第二階段「食品成分電腦資料庫之建立與分析方法之發展」五年計畫，本(88)年度為第二工作年度。為延續資料庫之完整建立，本年度持續擴充及修訂食品成分資料庫，包括穀物類樣品1件、堅核及種子類樣品7件、蔬菜類樣品54件、藻類樣品1件、菇類樣品31件、豆類樣品18件、肉類樣品4件、魚貝類樣品44件及乳品類樣品1件，合計共161件。分析項目包括一般成分（水分、灰分、粗蛋白、粗脂肪及粗纖維）、礦物質（鈉、鉀、鈣、鎂、鐵、磷、鋅）、維生素(Vit B1、Vit B2、Vit B6、Vit B12、Vit C、Vit A、Vit E、菸鹼酸及

葉酸)、水解胺基酸組成、脂肪酸組成、膽固醇及膳食纖維等25項。另外本年度亦開始著手食品圖鑑之搜集與建立，期能使資料庫於應用時更加真實與完善。同時為改善分析效率及提高準確度，本年度亦發展可適用所有食品中維生素B₁檢測之自動流體分析法，以利未來資料庫之建立。所有工作無非希望建立完備之食品成分資料庫，提供正確及多樣之食品營養資訊，以期能滿足給國內相關從業人員、學術界及社會大眾之廣泛應用。

參、樣品製備

88年度分析樣品包括穀物類、堅核及種子類、蔬菜類、藻類、菇類、豆類、肉類、魚貝類及乳品類等9大類，合計共161件。其詳細分佈情形如下：

穀物類(A)	1 件
堅果及種子類(C)	7 件
蔬菜類(E)	54 件
藻類(F)	1 件
菇類(G)	31 件
豆類(H)	18 件
肉類(I)	4 件
魚貝類(J)	44 件
乳品類(L)	1 件

這161件樣品之名稱、編號、取樣時間、地點及樣品描述等請參見表1～表3。為簡化樣品編號程序，本年度樣品暫不採現行資料庫之編碼系統，僅依其原料給予類別碼(A~R)及年度碼(7)，再依採樣先後順序給予流水碼(01~99)，最後一碼則留做同類樣品然不同前處理、來源或採樣時間等之區分用(0~9)。

樣品之前處理需視樣品種類與性質而定，對肉類、魚貝類等較複雜之樣品，則先將不可食部分剔除後，計算其廢棄率，再切成小塊狀，然後以攪碎機打碎均質。各類樣品之前處理步驟如圖1所示。

表 1. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品之取樣描述

Table 1. Description of sampling for cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan

編號	樣品名稱	取樣時間	取樣地點	樣品描述(主要原料)	品牌或來源,包裝	廢棄率(%)	備註
A8010	黑麥片	03-24-99	台北迪化街	數片混合均勻打碎(黑麥片)		0	
C8010	薏仁,紅皮	08-13-98	臺中超級市場	數包混合均勻磨碎(紅薏仁)	得雅	0	
C8020	蓮子,生鮮	09-15-98	桃園萬客隆	數顆混合均勻打碎(蓮子,蓮子心)	萬客隆	0	
C8021	蓮子,糖漬	03-09-99	新竹大潤發	數顆混合均勻打碎(蓮子,糖)	良月	0	
C8030	花生仁,冷凍	03-09-99	桃園萬客隆	含膜,數顆混合均勻打碎(花生)	官田農場	36	
C8031	花生仁,糖漬	03-09-99	大潤發,萬客隆	數顆混合均勻打碎(花生,糖)	良月,紅花	0	
C8040	雪蓮子(埃及豆)	03-09-99	台北迪化街	數顆混合均勻磨碎(雪蓮子)	雪天嶺	0	
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	04-08-99	高雄南北貨店	數顆混合均勻磨碎(雪蓮子)		0	
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	09-04-98	臺中超級市場	去皮,數支混合均勻打碎(白蘆筍)	興農	25	
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	09-04-98	臺中超級市場	數棵混合均勻打碎(金針幼嫩莖葉)	興農	0	
E8030	果菜類:甜椒,青	09-30-98	台中超級市場	數顆混合均勻打碎(青椒)	裕毛屋	12	
E8031	果菜類:甜椒,紅	09-30-98	台中超級市場	數顆混合均勻打碎(紅甜椒)	裕毛屋	12	
E8032	果菜類:甜椒,橙	09-30-98	台中超級市場	數顆混合均勻打碎(橙甜椒)	裕毛屋	13	
E8033	果菜類:甜椒,黃	10-12-98	台中超級市場	數顆混合均勻打碎(黃甜椒)	裕毛屋	15	
E8040	芽菜類:豌豆嬰	10-12-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(豌豆嬰)	得雅	0	
E8041	芽菜類:豌豆苗	10-12-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(豌豆苗)	得雅	0	
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	10-12-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	新港	7	
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	10-12-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	萬全	6	
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	10-12-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	大敦行	15	
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	01-15-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	新港	0	
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	01-15-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	萬全	0	
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	01-15-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	大敦行	0	
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	新港	0	
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	萬全	0	
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(小白菜)	大敦行	0	
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	新港	14	
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	萬全	10	
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	大敦行	13	
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	新港	0	
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	萬全	0	
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	新港	0	
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	萬全	0	
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(空心菜)	大敦行	0	
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	新港	7	

表 1. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品之取樣描述(續)

Table 1. Description of sampling for cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(continued)

編號	樣品名稱	取樣時間	取樣地點	樣品描述(主要原料)	品牌或來源,包裝	廢棄率(%)	備註
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	萬全	7	
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	大敦行	8	
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	新港	0	
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	萬全	0	
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	大敦行	0	
E8076	葉菜類:萵苣,本島,土植(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	新港	0	
E8077	葉菜類:萵苣,本島,水植(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	萬全	0	
E8078	葉菜類:萵苣,本島,有機(4月)	04-16-99	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(本島萵苣)	大敦行	0	
E8079	葉菜類:萵苣,結球	11-06-98	桃園萬客隆	數顆混合均勻打碎(結球萵苣)	萬客隆	5	
E8080	葉菜類:青江菜,土植(10月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	新港	15	
E8081	葉菜類:青江菜,水植(10月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	萬全	12	
E8082	葉菜類:青江菜,有機(10月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	大敦行	13	
E8083	葉菜類:青江菜,土植(1月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	新港	0	
E8084	葉菜類:青江菜,水植(1月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	萬全	0	
E8085	葉菜類:青江菜,有機(1月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	大敦行	0	
E8086	葉菜類:青江菜,土植(4月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	新港	0	
E8087	葉菜類:青江菜,水植(4月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	萬全	0	
E8088	葉菜類:青江菜,有機(4月)	11-06-98	台中超級市場	數棵混合均勻打碎(青江菜)	大敦行	0	
E8090	葉菜類:白菜,天津	11-06-98	桃園萬客隆	數棵混合均勻打碎(天津白菜)	萬客隆	7	
E8091	葉菜類:白菜,煙台	11-30-98	台北超級市場	數顆混合均勻打碎(煙台白菜)	惠陽	3	
E8092	葉菜類:白菜,大白菜	12-09-98	台中超級市場	數顆混合均勻打碎(大白菜)	SOGO	26	
E8093	葉菜類:白菜,結球	12-09-98	台中超級市場	數顆混合均勻打碎(結球白菜)	SOGO	15	
E8100	果菜類:茄子,日本	11-30-98	台北超級市場	數顆混合均勻打碎(日本茄子)	SOGO	5	
E8120	葉菜類:甘藍芽	02-25-99	台北超級市場	數棵混合均勻打碎(甘藍芽)	惠陽	8	
E8110	葉菜類:萵苣,廣東	02-25-99	台北超級市場	數棵混合均勻打碎(廣東萵苣)	惠陽	0	
E8130	葉菜類:茴香	02-25-99	桃園萬客隆	數棵混合均勻打碎(茴香)	漢光	17	
E8140	葉菜類:青花菜,生鮮	02-25-99	萬客隆,大潤發	數棵混合均勻打碎(青花菜)	萬客隆,大潤發	18	
E8141	葉菜類:青花菜,冷凍	02-25-99	桃園萬客隆	數棵混合均勻打碎(青花菜)	民生	0	

表 2. 台灣地區藻類、菇類及其製品之取樣描述

Table 2. Description of sampling for algae and fungus in Taiwan

編號	樣品名稱	取樣時間	取樣地點	樣品描述(主要原料)	品牌或來源,包裝	廢棄率(%)	備註
F8010	海帶芽	02-25-99	台北迪化街	數棵混合均勻打碎(海帶芽)	鮮霸王	0	
G8010	木耳,生鮮(8月)	08-13-98	臺中超級市場	數朵混合均勻打碎(木耳)	全聯(頂好),兆豐	0	
G8011	木耳,乾貨(9月)	09-15-98	桃園萬客隆	數朵混合均勻打碎(黑木耳)	官田農場	0	
G8012	木耳,生鮮(12月)	12-16-98	彰化菇農	數朵混合均勻打碎(木耳)		0	
G8013	木耳,乾貨(12月)	12-16-98	彰化菇農	數朵混合均勻打碎(乾燥木耳,如註1)		0	
G8020	白木耳,乾貨	08-13-98	臺中超級市場	數包混合均勻打碎(白木耳)	得雅	0	
G8030	鮑魚菇	08-13-98	臺中超級市場	數棵混合均勻打碎(鮑魚菇)	裕和(九久)	0	
G8040	鮑魚菇,袖珍,生鮮(8月)	08-13-98	臺中超級市場	數棵混合均勻打碎(袖珍鮑魚菇)	全聯(頂好)	0	
G8041	鮑魚菇,袖珍,生鮮(12月)	12-16-98	彰化菇農	數朵混合均勻打碎(袖珍菇)		0	
G8042	鮑魚菇,袖珍,罐頭	12-16-98	新竹大潤發	數粒混合均勻打碎(袖珍菇,鹽)	飯友	0	
G8060	蘑菇	12-16-98	臺中超級市場	數棵混合均勻打碎(蘑菇)	全聯(頂好)	0	
G8070	金針菇,生鮮(9月)	09-15-98	桃園萬客隆	數朵混合均勻打碎(金針菇)	十大,漢光	11	
G8071	金針菇,生鮮(12月)	12-16-98	台中菇農	數朵混合均勻打碎(金針菇)		0	
G8072	金針菇,罐頭	12-16-98	超市,萬客隆,大潤發	數粒混合均勻打碎(金針菇,鹽,檸檬酸)	鄉果,寶冠,飯友,兆豐	0	
G8080	花菇,乾貨	09-15-98	桃園萬客隆	數朵混合均勻打碎(花菇)	官田農場	0	
G8081	花菇,生鮮	09-15-98	台北超級市場	數朵混合均勻打碎(花菇)	頂好	0	
G8090	香菇,生鮮(9月)	09-15-98	桃園萬客隆	數朵混合均勻打碎(香菇)	萬客隆	0	
G8091	香菇,生鮮(12月)	12-16-98	南投菇農	數朵混合均勻打碎(香菇)		0	
G8092	香菇,乾貨	12-16-98	南投菇農	數朵混合均勻打碎(乾燥香菇,如註2)		0	
G8100	竹筴,乾貨	09-15-98	台中超級市場	數朵混合均勻打碎(竹筴)	港味	0	
G8110	鴻喜菇	09-15-98	台中超級市場	數朵混合均勻打碎(鴻喜菇)	兆豐	0	
G8120	柳松菇(11月)	11-06-98	桃園萬客隆	數朵混合均勻打碎(鴻喜菇)	隆谷	2	
G8121	柳松菇(12月)	12-16-98	隆谷農場	數朵混合均勻打碎(柳松菇)		0	
G8130	洋菇,生鮮(11月)	11-30-98	台北超級市場	數朵混合均勻打碎(洋菇)	惠陽	0	
G8131	洋菇,生鮮(12月)	12-16-98	彰化菇農	數朵混合均勻打碎(洋菇)		0	
G8132	洋菇,罐頭	12-16-98	台北超市,萬客隆	數粒混合均勻打碎(洋菇,鹽)	鄉果,寶冠,非凡比	0	
G8140	猴頭菇,生鮮	12-16-98	南投菇農	數朵混合均勻打碎(猴頭菇)		0	
G8141	猴頭菇,罐頭	11-06-98	桃園萬客隆	數粒混合均勻打碎(猴頭菇)	飯友	0	
G8150	草菇,生鮮	12-16-98	南投菇農	數朵混合均勻打碎(草菇)		0	
G8151	草菇,罐頭	12-16-98	台北超市,萬客隆	含膜,數粒混合均勻打碎(草菇,鹽,維生素C)	鄉果,飯友,非凡比	0	
G8160	平菇	12-16-98	彰化菇農	數朵混合均勻打碎(平菇)		0	
G8170	杏鮑菇	09-15-98	南投菇農	數棵混合均勻打碎(杏鮑菇)		0	

表 3. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品之取樣描述

Table 3. Description of sampling for pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan

編號	樣品名稱	取樣時間	取樣地點	樣品描述(主要原料)	品牌或來源,包裝	廢棄率(%)
H8010	甘納豆	08-13-98	臺中超級市場	數包混合均勻打碎(花豆,糖)	丸久	0
H8020	紅豆(菜豆)	09-04-98	臺中超級市場	去頭尾,數支混合均勻打碎(青菜豆)	興農, SOGO	6
H8030	菜豆,生鮮(敏豆)	09-04-98	臺中超級市場	去頭尾,數支混合均勻打碎(敏豆)	興農, SOGO	8
H8031	菜豆,冷凍(敏豆)	05-11-99	桃園家樂福	數條混合均勻打碎(敏豆)	邦杜	0
H8040	毛豆仁,生鮮	09-15-98	桃園萬客隆	去莢,數顆混合均勻打碎(毛豆仁)	萬客隆	20
H8041	毛豆仁,冷凍	12-09-98	台中超級市場	數粒混合均勻打碎(毛豆仁)	陵陽	0
H8050	豌豆莢	11-06-98	桃園萬客隆	去蒂,數個混合均勻打碎(豌豆莢)	漢光	11
H8051	豌豆仁	11-30-98	台北超級市場	數個混合均勻打碎(豌豆仁)	SOGO	0
H8060	甜豌豆莢	11-30-98	台北超級市場	去蒂,數個混合均勻打碎(甜豌豆莢)	SOGO	9
H8061	甜豌豆仁,冷凍	12-09-98	台中超級市場	數粒混合均勻打碎(青豆仁)	陵陽, 立基, 特惠	0
H8062	甜豌豆仁,罐頭	12-09-98	台北超級市場	數棵混合均勻打碎(青豆仁,鹽,糖)	丸安, S&W Young	0
H8070	扁豆莢	12-09-98	台中超級市場	去蒂,數個混合均勻打碎(甜豌豆莢)	SOGO	6
H8080	皇帝豆仁	12-09-98	台北超級市場	數粒混合均勻打碎(皇帝豆仁)	惠陽, SOGO	0
H8090	紅豆,糖漬	12-09-98	新竹大潤發	數棵混合均勻打碎(紅豆,糖)	良月	0
H8100	紅花豆,糖漬	12-09-98	大潤發,萬客隆	數棵混合均勻打碎(紅花豆,糖)	良月, 寶冠	0
H8110	粉豆莢	12-09-98	台北迪化街	去頭尾,數條混合均勻打碎(粉豆)	漢光	8
H8120	白鳳豆,台灣	12-09-98	台北迪化街	數粒混合均勻磨碎(白鳳豆)	台灣本土	0
H8121	白鳳豆,大陸	12-09-98	台北迪化街	數粒混合均勻磨碎(白鳳豆)	大陸進口	0
I8010	羊:羊小排	11-30-98	台北超級市場	去骨,數塊混合均勻打碎	紐西蘭進口	22
I8020	鴨:鴨胗	11-30-98	台北超級市場	數個混合均勻打碎	惠陽	8
I8030	雞:雞肝	11-06-98	台北超級市場	數個混合均勻打碎		0
I8040	豬:豬腩(腰尺)	12-09-98	台中超級市場	數條混合均勻打碎	丸久	14
J8010	魚類:黃鰭鯛(赤翅仔)	09-04-98	梧棲港漁市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	梧棲港漁市場	61
J8020	魚類:繡斑彩虹鯛(紅新娘)	09-04-98	梧棲港漁市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	梧棲港漁市場	62
J8030	魚類:香魚(柴魚)	09-04-98	梧棲港漁市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	梧棲港漁市場	63
J8040	魚類:藍點鰻哥魚(鰻哥)	09-04-98	梧棲港漁市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	梧棲港漁市場	64
J8050	魚類:福氏鰻哥魚(青衣)	09-04-98	梧棲港漁市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	梧棲港漁市場	58
J8060	腹足類:鮑魚	09-02-98	梧棲港漁市場	數個混合均勻打碎(生鮮鮑魚)		0
J8070	頭足類:軟翅(軟絲仔)	09-04-98	梧棲港漁市場	去臟器,去皮,數條混合均勻打碎	梧棲港漁市場	34
J8080	魚臟器:魚鱗,鱈魚	09-04-98	梧棲港漁市場	數個混合均勻打碎(鱈魚鱗)	梧棲港漁市場	0
J8081	魚臟器:魚鱗,烏魚	12-19-98	新竹傳統市場	數對混合均勻打碎(生鮮烏魚鱗)		0
J8090	雙殼類:綠殼菜蛤,生鮮(淡菜)	09-15-98	桃園萬客隆	去殼,數個混合均勻打碎	新食派	50
J8091	雙殼類:綠殼菜蛤,曬乾(淡菜)	09-15-98	台北迪化街	數粒混合均勻打碎(乾淡菜)		0
J8100	雙殼類:海扇蛤(扇貝)	09-15-98	桃園萬客隆	去殼,數個混合均勻打碎	大魚夫	63

表 3. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品之取樣描述(續)

Table 3. Description of sampling for pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(continued)

編號	樣品名稱	取樣時間	取樣地點	樣品描述(主要原料)	品牌或來源,包裝	廢棄率(%)
J8110	魚臟器:魚肚,旗魚	09-15-98	桃園萬客隆	數個混合均勻打碎(旗魚肚)	萬客隆	0
J8120	魚類:虱目魚(10月)	09-15-98	新竹傳統市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎(虱目魚)		65
J8121	魚類:虱目魚(12月)	12-09-98	台中超級市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎(虱目魚)	九久	0
J8122	魚類:虱目魚(2月)	02-05-99	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	41
J8123	魚類:虱目魚(5月)	02-05-99	新竹傳統市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎		61
J8130	魚類:七星鱸(11月)	11-06-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	60
J8131	魚類:七星鱸(12月)	12-09-98	台中超級市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎(七星鱸)	九久	0
J8132	魚類:七星鱸(1月)	12-09-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	63
J8133	魚類:七星鱸(3月)	12-09-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	58
J8140	魚類:加納(11月)	11-06-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	64
J8141	魚類:加納(1月)	11-06-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	64
J8142	魚類:加納(3月)	11-06-98	桃園家樂福	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	家樂福	66
J8143	魚類:加納(5月)	04-29-99	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	61
J8150	魚類:烏魚,雄魚(11月)	11-06-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	62
J8151	魚類:烏魚,雌魚(11月)	11-06-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎(不含魚身)	萬客隆	53
J8152	魚類:烏魚,雄魚(12月)	12-19-98	新竹傳統市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎(不含魚身)		55
J8153	魚類:烏魚,雌魚(12月)	12-19-98	新竹傳統市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎(不含魚身)		41
J8154	魚類:烏魚(1月)	12-19-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	57
J8155	魚類:烏魚(3月)	12-19-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	56
J8170	海參類:仿刺參	11-30-98	台中傳統市場	去肉臟,數條混合均勻打碎	SOGO	4
J8180	魚臟器:魚卵,鯉魚	11-30-98	台北超級市場	數條混合均勻打碎	SOGO	0
J8181	魚臟器:魚卵,烏魚,生鮮	12-19-98	新竹傳統市場	數對混合均勻打碎(生鮮烏魚卵)		0
J8182	魚臟器:魚卵,烏魚,醃製	04-08-99	高雄南北貨店	數對混合均勻打碎(脫水烏魚卵)		0
J8200	蝦類:美洲白蝦	12-09-98	台中超級市場	去頭尾及殼,數條混合均勻打碎	頂好	48
J8210	魚類:白鯧(12月)	12-19-98	新竹傳統市場	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎		52
J8211	魚類:白鯧(2月)	12-19-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	41
J8212	魚類:白鯧(3月)	12-19-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	55
J8213	魚類:白鯧(5月)	04-29-99	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	60
J8220	魚臟器:魚肝,鱈魚	12-09-98		數罐混合均勻打碎(鱈魚肝,鱈魚油,食鹽)		0
J8230	魚類:鯊魚片	12-09-98	台北超級市場	去皮,數片混合均勻打碎	惠陽	0
J8240	海參類:紅參	12-09-98	台北超級市場	去肉臟,數條混合均勻打碎	惠陽	0
J8250	魚類:黃花魚	12-09-98	桃園萬客隆	去鱗,去頭尾及臟器,去皮及骨刺,數條混合均勻打碎	萬客隆	65
L8010	羊乳:鮮乳	11-30-98	台北超級市場	數瓶混合均勻	光泉	0

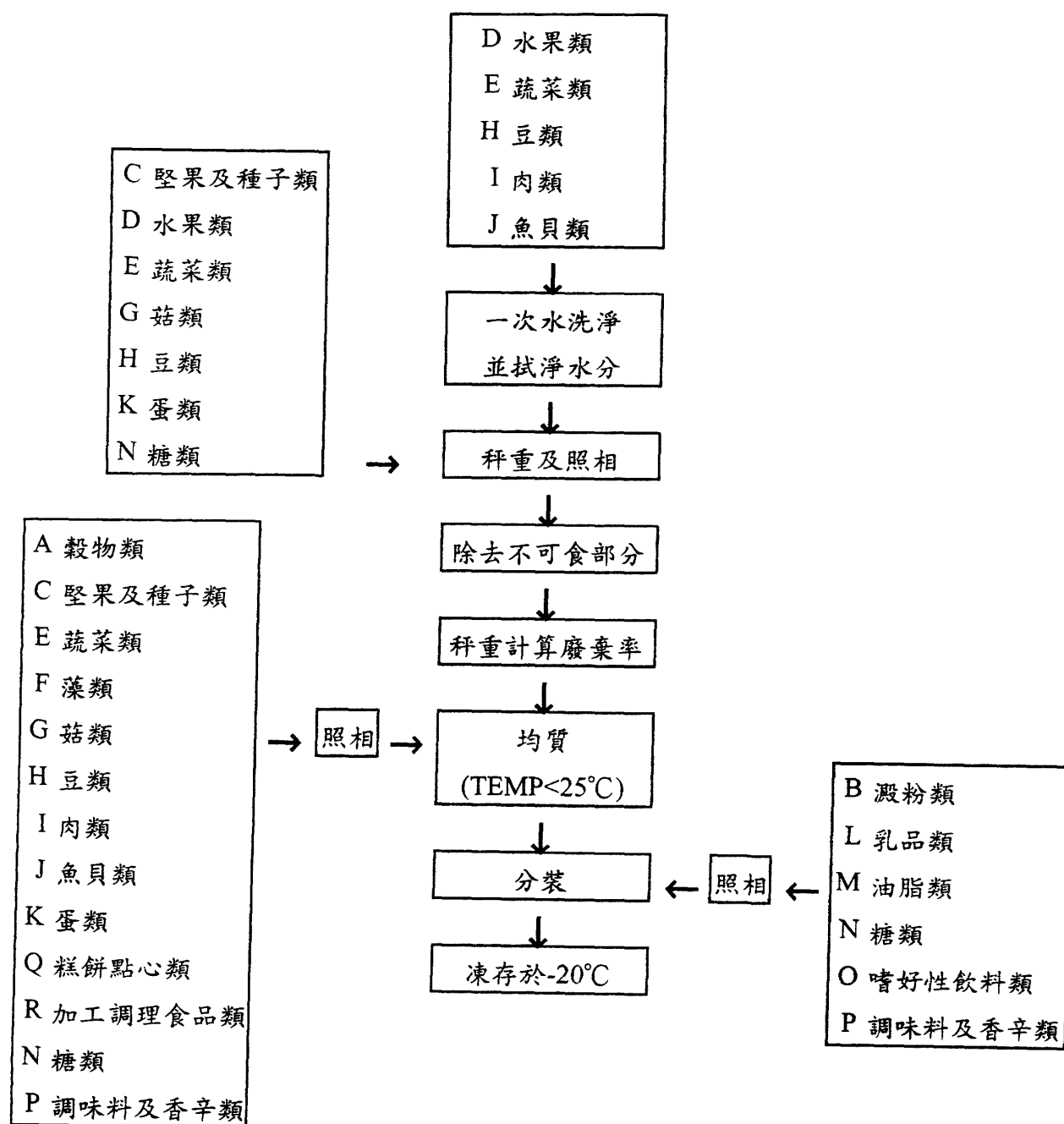


圖1、不同種類食品樣品之製備

Figure 1. The preparation of various food samples

肆、分析項目及方法

- (1)熱量：食品中的熱量是依食品可食部分100g中蛋白質、脂肪、碳水化合物的含量分別乘以其各別的熱量值後合計而得。也就是依據Atwater氏係數，詳細計算係數列於表4。
- (2)水分：依樣品種類不同，分別採用常壓乾燥法或減壓乾燥法(CNS 5033, N6114)，但對一些含揮發性成分或易氧化之食品，例如茶、酒類和油脂類樣品，則以食用油脂檢驗方法(CNS 3642, N6077)測定之。
- (3)粗蛋白：依Kjeldahl分解法(CNS 5035, N6116)或依AOAC蛋白質半自動分析法(AOAC 1995a, Sec 976.06)，對蒸餾的部分以自動分析儀(Alpkem RFA 300)；所測得之總氮量乘以各類食品之含氮係數(如表5)而得，並以粗蛋白表示之。
- (4)粗脂肪：依樣品種類之不同，分別採用Soxhlet萃取法(CNS 5036, N6117)、酸水解法(AOAC 1995b, Sec 922.06)或乳脂肪測定法(CNS 3444, N6060)來定量之，以粗脂肪表示。
- (5)碳水化合物：碳水化合物含量是以100g扣除100g可食部分之水分、粗蛋白、粗脂肪及灰分等含量計算而得。
- (6)粗纖維：樣品經稀酸、稀鹼分解後稱重，然後灰化，而在灰化時減少之重量即為粗纖維(CNS 5037, N6118)。
- (7)膳食纖維：本報告所列者為食品中總膳食纖維(Total dietary fiber)含量，也就是可溶性膳食纖維(SDF)和不可溶性膳食纖維(IDF)的總和。所採用的是AOAC之分析方法，以 α -amylase, protease, amyloglucosidase等三種酵素水解，然後以95%酒精沈澱過濾後，再扣除殘餘物中之蛋白質及灰分即得TDF之含量(AOAC 1995c, Sec. 985.29及Lee等人, 1992)。
- (8)灰分：採用高溫灰化方式，即先以250℃預加熱2小時，再以550℃灰化16小時(CNS 5034, N6115)。

- (9)礦物質：鈉、鉀、鈣、鎂、鐵、磷、鋅等礦物質各欄內所列數值為100g可食部分中所含之絕對量，並未考慮各元素之生物體可利用率。分析方法採用硝酸消化後再以感應耦合電漿原子吸收光譜法(Inductively coupled plasma atomic emission spectroscopy, ICP-AES)或火焰式原子吸收光譜法(Flame atomic absorption spectroscopy, FAAS) (AOAC 1995d, e, f, g, Sec 933.01, 975.03, 984.27, 985.35 ; Tanner & Barnett, 1985 ; Nereida等人, 1994 ; Total Phosphorous., 1987)。
- (10)維生素B1：樣品經酵素水解及純化後，以螢光計檢測(AOAC 1995h, Sec 986.27)。
- (11)維生素B2：依AOAC之自動分析方法測定之，使用儀器為Alpkem RFA 300(AOAC 1995i, Sec 981.15)。
- (12)菸鹼酸：依AOAC之自動分析方法測定之，使用儀器為Alpkem RFA 300(AOAC 1995j, k, Sec 975.41, 981.16)。
- (13)維生素B6：樣品加酸後的熱萃取步驟是依照AOAC的方法，然後再以本實驗室在83年度發展的高效能液相層析儀(HPLC)進行分析定量(AOAC 1995m, Sec 961.15 ; 傅等人, 1994)。
- (14)維生素B12：維生素B12可謂目前發現最複雜的維生素，與鈷形成複合物存在，故又稱鈷氰維生素(Cyanocobalamin)。由於其構造極為複雜，必須以微生物檢定法來定量。目前所用菌株為*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *lactis* ATCC 7830 (CCRC 11051) (AOAC 1995n, Sec 952.20)。
- (15)葉酸：首先以豬腎酵素切割其與麩胺酸之間的鍵結，釋出自由態葉酸後，再以微生物檢定法來定量。目前是以*Enterococcus hirae* ATCC 8043 (CCRC 11054)為分析菌株(AOAC 1995p, Sec 944.12 ; 傅等人, 1995)。
- (16)維生素C：樣品經偏磷酸萃取後，依AOAC之自動分析方法測定之，使用儀器為Alpkem RFA 300(AOAC 1995q, r, s, t, Sec 985.33, 984.26)。

- (17)維生素A：食物中維生素A以數種不同型式之先質(Provitamin A)存在，主要是視網醇(Retinol)、 α, β -胡蘿蔔素(α, β -Carotene)與玉米黃質(Cryptoxanthin)，各先質所能提供的維生素A活性不盡相同，故必須各別定量後再換算為該食品中維生素A之總含量，而以視網醇當量(RE)及國際單位(I.U.)數分別表示之。在視網醇方面，樣品經鹼皂化後以正戊烷萃取，使用甲醇／水為移動相以HPLC定量（衛生署公報，1989）。胡蘿蔔素分析則是以Tetrahydrofuran (THF)萃取後，使用Acetonitrile / THF / MeOH為移動相，以HPLC分別定量 α 與 β -胡蘿蔔素(Bushway, 1986；Fisher & Rouseff, 1986)。
- (18)維生素E：食品中 α 、 β 、 γ 、 δ -生育醇(Tocopherol)各具不同強度之生理作用，抗氧化作用是以 δ 型最強，而生理活性則以 α 型最高。各型式轉換為國際單位之轉換比率亦不同，分別以1.10/0.60/0.15/0.02為 $\alpha/\beta/\gamma/\delta$ 的換算指數，本表所列則是將 $\alpha/\beta/\gamma/\delta$ 分別乘以0.74/0.40/0.10/0.01後相加而得，單位是 α -生育醇當量(α -TE)。樣品先經鹼皂化後以正戊烷萃取，再以HPLC對各型生育醇進行分析定量，並計算其 α -TE總量(CNS 12723, N6228；Shen & Sheppard, 1986；Tuan等人, 1989)。
- (19)廢棄率：依一般飲食生活習慣，除去不可食部分，並計算所佔之重量百分比。
- (20)膽固醇：經萃取出油脂的樣品，加入鹼及酒精進行皂化，再以正己烷抽出不皂化物，然後以GC定量，並以Cholestane為內標準(AOAC 1995u, Sec 976.26)。
- (21)脂肪酸組成：樣品經萃取出油脂後，經甲基衍生化成甲基酯類後，再以毛細管氣相層析法分析之(A.O.C.S Ce-1b-89, 1990)。
- (22)水解液胺基酸組成：以4N的甲烷磺酸(Methanesulfonic acid)取代鹽酸之一次水解法來分析食品中胺基酸組成(Simpson等人, 1976)。但對高糖含量樣品，

為避免色胺酸(Tryptophan)遭破壞而檢測不準，採用4.2M NaOH鹼水解作樣品前處理(Kielsen & Hurrel, 1985)，再以胺基酸分析儀進行色胺酸分析。

表4、不同食品之熱量係數表

Figure 4. The energy value of various foods.

計算方式	食品分類	蛋白質	脂肪	碳水化合物
1	魚肉、肉及禽肉	4.27	9.02	-
2	蛋	4.36	9.02	-
3	乳製品	4.27	8.79	3.87
4	穀物	3.91	8.37	4.12
5	豆類及核果	3.47	8.37	4.07
6	蔬菜	2.62	8.37	3.90
7	水果	3.36	8.37	3.60
8	糖及糖漿	-	-	3.87
9	分離油(動物性)	-	8.93	-
10	分離油(植物性)	-	8.84	-
11	其他(混合食品)	4.00	8.92	3.97

(Merrill A. L., and Watt B. K., 1955)

表5、不同食品所適用之氮係數一覽表

Figure 5. The nitrogen value of various foods.

	食 品 種 類	氮係數
1	小麥及其加工品	5.70
2	米	5.95
3	大麥、燕麥、黑麥	5.83
4	花生	5.46
5	大豆及其製品	6.25
6	粟、胡麻、胡桃	5.30
7	粟	6.31
8	南瓜、西瓜、向日葵等種子	5.40
9	乳及乳製品、人造奶油	6.38
10	動物膠(Gelatin)及其加工品	5.55
11	其他	6.25

伍、分析方法之改善

維生素 B₁ 為水溶性維生素之一種，R. R. Williams 於 1936 年確認其結構式，並成功地合成之，因分子中含有氮及硫，故稱之為硫胺素 (Thiamine) (Ball, 1994)。早在十六世紀，醫學界即發現遠東地區居民多以含硫胺素很少的稻米為主食，因而易罹患腳氣病 (Beriberi)，若食用精白米問題將更嚴重，自此硫胺素才廣受重視。硫胺素由一個嘧啶 (Pyrimidine) 與塞唑環 (Thiazole ring) 以甲烯基 (Methylene) 相接，結構式如圖 2 所示 (曾國輝編譯，1990)。人工合成之硫胺素，為白色粉狀結晶，多以鹽酸鹽型式存在 (Thiamine hydrochloride, C₁₂H₁₇N₄OSCl · HCl, MW=337.28)，具有輕微之酵母氣味及一些加鹽的乾果味，易溶於水，但微溶於甘油及醇類。乾燥狀態之硫胺素鹽較安定，於酸性溶液中 (pH 5 或更低)，加熱至 120°C 僅少許被破壞，然當 pH 值提高則受熱破壞將大幅增加 (Ball, 1994)。

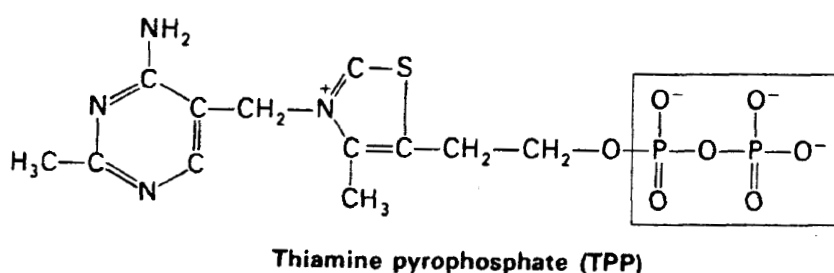


圖2、硫胺素焦磷酸鹽之結構式 (曾國輝編譯，1990)

Figure 2. The structure of thiamine pyrophosphate

硫胺素之生理活化型態是與兩分子磷酸鍵結，形成硫胺素焦磷酸鹽 (Thiamine pyrophosphate, 簡稱 TPP)，為許多酶之輔成基 (Prosthetic group)，例如丙酮酸鹽去氫酶 (Pyruvate dehydrogenase)、酮基戊二酸鹽去氫酶 (α -Ketoglutarate dehydrogenase) 及轉酮酶 (Transketolase) 等，其共同特徵都是用來轉移活化的醛基單位。另外，亦有少許游離硫胺素及鍵結單分子或三分子磷酸之硫胺素 (TMP 或 TTP) 存在於生物體中 (Ball, 1994)。維生素 B₁ 廣泛存在多種動植物中，酵母或酵母萃取物、小麥胚芽、豆類、堅核種子類、瘦豬肉、心臟、腎臟及肝臟中含量較多，其

次為牛肉、雞肉、雞蛋及蔬果等。

常用以檢測食品中維生素 B₁ 含量的方法很多，依應用原理不同大致可為生物分析法(Bioassay method)、化學分析法(Chemical method)、及高效能液相層析法(High-performance liquid chromatography)等。生物分析法包括有利用餵食老鼠以測其體重之生長測定法(Growth Method)(AOAC, 1965)，以及利用特殊菌種生長菌數之微生物分析法(Microbiological method) (Defibaugh et al, 1977; Icke and Nicol, 1993; Ball, 1994; Berg et al, 1996)，由於生物分析法往往耗費過多人力與時間，因此並不廣泛應用。化學分析法則是利用維生素 B₁ 於鹼性環境下，氧化產生硫色素(Thiochrome)化合物，經紫外光照射下會產生強烈藍色螢光而偵測之，由於專一性佳，所使用之儀器設備簡單，耗費成本較低，應用也較廣(AOAC, 1995h)。HPLC 法則是近年來積極發展之快速分析法，其具快速分析及靈敏度高等優點，然相對地設備成本較高，方法亦尚未臻純熟(LASCHI-LOQUERIE et al, 1992; Ball, 1994; GEHRION et al, 1995; Arella et al, 1996; Berg et al, 1996)。

目前本資料庫所用維生素 B₁ 分析法為化學分析法(AOAC, 1995h)，其前處理乃先將樣品經 0.1N HCl 水溶液以 100°C 殺菌釜加熱 30 分鐘，再以 α -澱粉酶(α -Amylase)作用及陽離子交換樹脂純化後，以紅血鹽(Potassium ferriocyanide, K₃Fe(CN)₆)於鹼性環境下氧化維生素 B₁ 產生硫色素化合物，再以異丁醇(Isobutanol)萃出，以螢光計檢測。由於步驟繁複，且耗時良多，故僅能作單點校正，對於分析速度及準確度均有影響。為此考量實驗室現有設備，研究發展自動流體分析法(Automated continuous-flow analysis) (Kirk, 1974; Defibaugh et al, 1977; Pelletier, 1977; Dunbar, 1979; Ball, 1994)，期以流體分析儀取代人工淨化及衍生化等步驟，以加快分析速度，並藉以比較兩種分析方法所測結果之差異性。在樣品前處理上，仍延用原有萃取步驟，僅於酵素作用後過濾樣品取濾液直接上機，圖 3 所示為流體分析儀上機之管路配置圖。利用自動流體分析法，單批樣品分析時間可由原來之 3~4 天縮短為 2~3 天，單批樣品分析數亦可由原來之 7~17 件放大為 15~30 件，對加快分析速度將有很大助益。

接著以參考物質 (Reference Material, RM) 進行系統常數誤差 (Constant Error, CE)、比例誤差 (Proportional Error, PE) 及回收率等各項測試，結果列於表 7。選用編號 RM 1846 參考物質進行測試，其為一嬰兒配方奶粉，標示值為 1.09 ± 0.15 mg/100g (SHARPLESS et al, 1997)，不同取樣量六重覆三次上機測試結果為 1.05 ± 0.08 mg/100g，與標示值相當接近。又進行回收率測試，四重覆二次上機測試結果為 $97.84 \pm 0.11\%$ ；另以 RM 1846 進行系統常數誤差及比例誤差測試，其中 CE 值愈小表示方法上或儀器所引起的系統誤差愈小，而 PE 值愈接近 100 則表示樣品分析時愈不易受到樣品基質的干擾 (Cardone, 1983)，測試結果均在可接受範圍內。

表 7、以 RM 1846 進行各項測試結果

Figure 7. The results of RM 1846 determined by automated fluorometric method.

測試項目	測試結果
維生素 B ₁ 含量	1.05 ± 0.08 mg/100g
常數誤差 (CE)	$3.14 \pm 1.77\%$
比例誤差 (PE)	$96.47 \pm 0.11\%$
回收率	$97.84 \pm 0.11\%$

另外，比較不同樣品手動螢光法與本法分析值之差異，結果如表 8 所示。選擇穀物類、堅核種子類、蔬菜類、豆類、水產類及奶粉等多種樣品，分別以自動螢光法及手動螢光法進行分析 (二重覆以上，結果如表 8)。由結果發現，所選取之所有樣品兩種方法的分析值均十分接近，同時樣品本身之再現性亦不錯，顯示自動螢光法可適用於不同樣品之維生素 B₁ 檢測。

表8、以自動螢光法及手動螢光法分別檢測不同類樣品中維生素B₁含量之比較

Figure 8. The comparison of vitamin B₁ content in various samples determined by automated and manual fluorometric method.

Sample No.	Sample Name	Vit B ₁ (mg/100g)*	
		自動螢光法	手動螢光法
A8010	黑麥片	0.18±0.01	0.23±0.00
C8030	冷凍花生仁	0.02±0.01	0.03±0.00
E8056	小白菜(土植)	0.03±0.01	0.04±0.01
E8057	小白菜(水植)	0.02±0.01	0.03±0.01
E8058	小白菜(有機)	0.02±0.00	0.03±0.01
E8110	廣東萵苣	0.04±0.00	0.07±0.00
E8120	甘藍芽	0.04±0.00	0.06±0.00
E8141	冷凍青花菜	0.03±0.01	0.04±0.00
H8080	皇帝豆仁	0.20±0.01	0.19±0.01
J8122	虱目魚(2月)	0.03±0.00	0.01±0.00
J8152	烏魚(1月)	0.01±0.00	0.01±0.00
J8212	白鯧(3月)	0.01±0.00	0.01±0.00
QO1.85E	脫脂奶粉	0.55±0.02	0.56±0.01

*Mean±Standard Deviation, n≥2.

綜合上述結果，本計畫所發展之一般食品中總維生素B₁自動流體分析方法應是可行，其再現性、系統誤差及準確性等各方面測試均有不錯結果，為一準確快速且可進行大量分析食品中維生素B₁的良好方法。惟本方法尚未被AOAC等官方方法所採納，因此尚需增加測試多種樣品，並加強其分析系統之穩定性，方考慮取代現行手動螢光法，因此目前現行資料庫之維生素B₁檢測仍暫以手動螢光法進行之。

陸、分析結果與討論

本所於81~86年度中，已完成台灣地區食品營養成分資料庫建立之第一階段工作，包括千餘種食品樣品之25種成分分析，以及彙整國立屏東技術學院所提供的水果與蔬菜及其製品之分析結果，並且參考日本「食品成分表」(香川 綾, 1996)之分類方式重新分成18大類及編號，於86年度底彙集成冊出版。87~91年度為第二階段工作，除了持續擴充資料庫內容外，亦針對原有樣品重覆採樣分析，進行數據更新或修正。本年度計畫中總計採樣共161件樣品，如表9所示。

表9、臺灣地區食品營養成分資料庫現況

Table 9. The current status of food composition databank in Taiwan

類別碼	名稱	現行資料庫樣品數	87年度	88年度
A	穀物類	119	15	1
B	澱粉類	17	-	-
C	堅果及種子類	39	-	7
D	水果類	101	-	-
E	蔬菜類	139	-	54
F	藻類	5	-	1
G	菇類	17	-	31
H	豆類	69	-	18
I	肉類	101	68	4
J	魚貝類	171	2	44
K	蛋類	31	5	-
L	乳品類	66	9	1
M	油脂類	42	5	-
N	糖類	10	-	-
O	嗜好性飲料類	86	-	-
P	調味料及香辛類	82	-	-
Q	糕餅點心類	64	-	-
R	加工調理食品類	136	-	-
合計		1295	104	161

本研究報告中，食品成分資料庫的格式內容大致承接上一年度所作的修正，資料庫中各數目之最後一位均為四捨五入之數值，至於表中之「-」符號表示未進行分析偵測；「Φ」符號表示未直接偵測，乃經計算後結果接近零或負值；「Tr」代表分析結果屬於微量範圍或因小數點進

位結果變成零；而「0」則表示偵測值低於儀器之偵測極限，或偵測後資料經計算分析值為零或負值。所有樣品之25項成分分析結果分列於表11~表28。

今年度採樣主要著重於在蔬菜類、菇類及魚貝類，並補充堅核種子類、豆類、肉類及其他大類之新產品或遺漏樣品。有鑑於上年度計畫成果檢討會議中，許多指導委員建議對於營養成分變異性較大之農產及水產等樣品應增加樣本數，同時需考慮季節性差異，因此本年度開始進行農漁產品之週年性研究，並計畫於下一年度繼續執行。選擇民眾日常食用之四種青菜及五種魚類，依不同月份進行採樣如表10所示，希望藉此深入了解此類產品於不同季節時之營養成分變化情形，以建立此類產品之營養成分變異範圍，並增加樣品分析結果之代表性。

表10、蔬菜類及魚類樣品不同季節採樣表

Table 10. The different sampling conditions for vegetables and seafood products.

樣品名稱	盛產期	採樣時間	採樣地點
小白菜	週年性	(87年)10, (88年)1,4,7月	台中
空心菜	週年性	(87年)10, (88年)1,4,7月	台中
本島萵苣	週年性	(87年)10, (88年)1,4,7月	台中
青江菜	週年性	(87年)10, (88年)1,4,7月	台中
虱目魚	5~11月	(87年)10,12,(88年)2,5,7,9月	隨機
加納魚	12~3月	(87年)11, (88年)1,3,5,7,9月	隨機
白鯧魚	2~4月	(87年)12, (88年)2,3,5,7,10月	隨機
烏魚	11~1月	(87年)11,12, (88年)1,3,7,9月	隨機
七星鱸魚	11~1月	(87年)11,12, (88年)1,3,7,9月	隨機

另外，隨著國人飲食習慣改變，菇類食品食用率大幅提高。本年度亦擴充菇類樣品資料，總計採樣31件。雖然部份樣品於第一階段成分資料庫建立時，屏東技術學院已有採樣分析，然經過二、三年後，不同地域重新取樣分析，仍有修訂資料庫之功用。其他如鮑魚菇(G8030)、生鮮香菇(G8091)、平菇(G8160)及杏鮑菇(G8170)等樣品，則為原有資料庫所欠缺的。

建立一套完整而有系統的台灣地區食品成分資料庫，絕非短時間一蹴可幾的工作，除了寶貴經驗及實務工作必須持續累積外，更重要的是因為欲分析的樣品、項目及數量均極為龐大，所以為確保數據之準確度，並避免人員操作及儀器測定的誤差，除了利用標準參考物質 (Certified reference material, CRM / Standard reference material, SRM) 來確認分析數據之準確性，以及利用盲樣 (Blind sample) 來掌握分析人員操作之再現性外，必須藉由品質控制樣品 (Control sample) 的同步分析，並建立管制圖以長期控制分析方法之穩定性。目前本實驗室的要求是以高低兩種不同濃度之品質控制樣品，配合相關濃度之實際樣品進行分析與確認，並且利用控制圖的 ± 2 個標準偏差規範為控制數據取捨的最大範圍。本實驗室已於85年11月正式獲得中華民國實驗室認證體系 (CNLA 案號 0309，證書號碼：CNLA-ZL96047) 化學測試實驗室的認可，除此亦持續參加國際認證組織如澳洲國家測試權威協會 (National Association of Testing Authorities, NATA) 及香港實驗室認可計劃 (Hong Kong Laboratory Accreditation Scheme, HOKLAS) 之能力試驗 (Proficiency test)，表現可謂相當優異，不僅所有分析項目之測試結果都在1個標準偏差之內，更有不少分析項目的分析數據排名在所有參與實驗室之冠，在在顯示本實驗室在提昇分析品質與測試能力方面的卓越表現。

柒、結論

本年度共採集161件樣品進行分析，包括穀物類樣品1件、堅核及種子類樣品7件、蔬菜類樣品54件、藻類樣品1件、菇類樣品31件、豆類樣品18件、肉類樣品4件、魚貝類樣品44件及乳品類樣品1件。除此之外，本年度亦建立食品中維生素B₁之自動流體分析法，並與現行手動螢光法加以比較。同時，本年度開始進行農漁產品之週年性研究，並計畫於下一年度繼續執行，希望藉此深入了解此類產品於不同季節時之營養成分變化情形，以建立此類產品之營養成分變異範圍，並增加樣品分析結果之代表性。

捌、英文摘要

In recent years, due to an increase both in the educational level and the national GNP, people in Taiwan have become more health conscious. They have realizing that proper medical care should not be the only factor in sustaining good health. On the contrary, a balanced diet and preventive health care are even more important. As a result, people are now actively seeking new information on nutrition and trying to improve their eating habit. A project to promote food nutrition labelling is underway. Therefore, a comprehensive database of all nutrition available in Taiwan and the constant update of that database are in urgent need. In addition to establishing analytical method for vitamin B₁ determination by automatic fluorometric method, this project continuously expanded and revised the contents of food composition database. The current database contains a total of 161 food samples which included 1 items from cereal products, 7 items from nuts and seeds, 54 items from vegetables, 1 items from algae, 31 items from fungus, 18 items from pulses, 4 items from meat products, 44 items from seafood products and 1 items from dairy products. Twenty five kinds of nutrient composition are described below:

- (1)Proximate (moisture, ash, crude protein, crude fat, crude fiber)
- (2)Mineral elements (Na, K, Ca, Mg, Fe, P, Zn)
- (3)Vitamins (A, E, B₁, B₂, B₆, B₁₂, C, niacin, folate)
- (4)Hydrolyzate amino acid composition
- (5)Fatty acid composition
- (6)Cholesterol
- (7)Dietary fiber

KEY WORDS : Nutrition composition, Food nutrition labeling, Vitamin B₁ determination, Food composition database, Cereal products, Nuts and seeds, Vegetables, Algae, Fungi, Pulses, Meat products, Seafood products, Dairy products

玖、參考文獻

- 經濟部中央標準局 (1982) 食用油脂檢驗法(水分及揮發物之測定), CNS 3462 N6077
- 經濟部中央標準局 (1984) 食品中水分之檢驗法, CNS 5033 N6114
- 經濟部中央標準局 (1984) 食品中粗灰份之檢驗法, CNS 5034 N6115
- 經濟部中央標準局 (1984) 食品中粗脂肪之檢驗法, CNS 5036 N6117
- 經濟部中央標準局 (1984) 食品中粗纖維之檢驗法, CNS 5037 N6118
- 經濟部中央標準局 (1986) 食品中粗蛋白質之檢驗法, CNS 5035 N6116
- 經濟部中央標準局 (1990) 嬰兒配方食品中維生素E含量測定法, CNS 12723 N6228
- 經濟部中央標準局 (1992) 乳品檢驗法乳脂肪之測定, CNS 3444 N6060
- 衛生署 (1989) 維生素A之檢驗, 衛生署公報, 第19卷, 2號
- 傅偉光、張惠淑、宮昭雲、陳曉華、葉伶宜、仇志強。(1994) 食品成分分析之發展與資料庫之建立(三)。食品工業發展研究所研究報告第872號。
- 傅偉光、陳俊祥、陳秀瑩、賴淑娟、江文霞、仇志強。(1995) 食品成分分析之發展與資料庫之建立(四)。食品工業發展研究所研究報告第1015號。
- 傅偉光、陳秀瑩、仇志強、陳景川。(1997) 台灣地區食品營養成分資料庫。
- 曾國輝 編譯。(1990)大學生物化學。藝軒圖書出版社, pp303-308。
- 香川 綾。(1996) 四訂食品成分表。女子營養大學出版部。
- AOAC (1965) Thiamine Hydrochloride (Vitamin B1) in Vitamin Preparations, In Official Methods of Analysis of AOAC International 10th Ed., Sec.938.12, Ch39.108-39.115
- AOAC (1995a) Protein (Crude) in Animal Feed and Pet Food, In Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Ed., Sec.976.06, Ch4, 15
- AOAC (1995b) Fat in flour, Acid hydrolysis method, Sec.922.06, Ch32, 5
- AOAC (1995c) Total dietary fiber in foods, Enzymatic-gravimetric methods, In Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Ed., Sec.985.29, Ch45, 70-71

- AOAC (1995d) Phosphorus in plants, Macro method, Sec.933.01, Ch3, 20
- AOAC (1995e) Metals in plants, Atomic absorption spectrophotometric methods, Sec.975.03, Ch3, 3-4
- AOAC (1995f) Inductively coupled plasma emission spectroscopic methods, Sec.984.27, Ch50, 14-15
- AOAC (1995g) Minerals in ready-to-feed milk-based infant formula, Atomic absorption spectrophotometric methods, Sec.985.35, Ch50, 13-14
- AOAC (1995h) Thiamine (Vitamin B₁) in milk-based infant formula, Fluorometric methods, Sec.986.27, Ch50, 8-10
- AOAC (1995i) Riboflavin in foods and vitamin preparation, Automated methods, Sec.981.15, Ch45, 10-12
- AOAC (1995j) Niacin and Niacinamide in cereal products, In Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Ed., Sec.975.41, Ch45, 13-14
- AOAC (1995k) Niacin and Niacinamide in foods, drugs, and feeds, Automated methods, Sec.981.16, Ch45, 14-15
- AOAC (1995m) Vitamin B₆ (Pyridoxine, Pyridoxal, Pyridoxamine) in food extracts, Microbiological method, Sec.961.15, Ch45, 51-53
- AOAC (1995n) Cobalamin (Vitamin B₁₂ activity) in vitamin preparations, Microbiological method, Sec.952.20, Ch45, 44-45
- AOAC (1995p) Folic acid (Pteroylglutamic acid) in vitamin preparations, Microbiological method, Sec.944.12, Ch45, 45-46
- AOAC (1995q) Vitamin C (Ascorbic acid) in vitamin preparations and juices, 2,6-dichloroindophenol titrimetric method, Sec.967.21, Ch45, 16-17
- AOAC (1995r) Vitamin C (Reduced Ascorbic Acid) in Ready-to-Feed Milk-Based Infant Formula, In Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Ed., Sec.985.33, Ch50, 1-09
- AOAC (1995s) Vitamin C (Total) in Food, In Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Ed., Sec.984.26, Ch45, 1-16
- AOAC (1995t) Vitamin C (Total) in Vitamin Preparations, In Official Methods of Analysis of AOAC International 16th Ed., Sec.967.22, Ch45, 1-15
- AOAC (1995u) Cholesterol in multicomponent foods, gas chromatographic methods, Sec.976.26, Ch45, 68-70
- A.O.C.S. method Ce-1b-89 (1990) Fatty acid composition by GLC : marine oils
- Arella, F., Lahély, S., Bourguignon, J. B. and Hasselmann, C. (1996) Liquid chromatographic determination of vitamins B₁ and B₂ in foods. A collaborative study. Food chem., 56(1) : 81-86
- Ball, G. F. M. (1994) Water Soluble Vitamin Assays in Human Nutrition, Chapman & Hall, London UK, pp.59-71, 132-135, 266-273, 351-355

- Berg, H. van den, Schaik, F. van, Finglas, P. M. and Froidmont-Görtz, I. de (1996) Third EU MAT intercomparison on methods for the determination of vitamins B-1, B-2 and B-6 in food. *Food Chem.*, 57(1) : 101-108
- Bushway, R. J. (1986) Determination of α - and β -carotene in some raw fruits and vegetables by HPLC. *J. Agric. Food Chem.*, 34 : 409-412
- Cardone, M. J. (1983) Detection and Determination of Error in Analytical Methodology. Part II. Correction for Corrigible Systematic Error in the Course of Real Sample Analysis. *J. AOAC.*, 66 : 1283-1294
- Defibaugh, P. W., Smith, J. S. and Weeks, C. E. (1977) Assay of thiamine in foods, using manual and semiautomated fluorometric and microbiological methods. *J. AOAC.*, 60(3) : 522-527
- Fisher, J. F., and Rouseff, R. L. (1986) Solid-phase extraction and HPLC determination of β -cryptoxanthin and α - and β -carotene in orange juice. *J. Agric. Food Chem.*, 34 : 985-989
- GEHRION, T. A., COOPER, W. M., HOLDER, C. L. and THOMPSON, JR H. C. (1995) Lipid chromatographic determination of thiamine in rodent feed by postcolumn derivatization and fluorescence detection. *J. AOAC Internat.*, 78(2) : 307-309
- ICKE, G. C. and NICOL, D. J. (1993) Thiamin status in pregnancy as determined by direct microbiological assay. *Internat. J. Vit. Nutr. Res.*, 63 : 33-35
- Kielsen, H. K., and Hurrell, R. F. (1985) Tryptophan determination of food proteins by HPLC after alkaline hydrolysis. *J. Sci. Food Agric.*, 36 : 893-907
- Kirk, J. R. (1974) Automated method for the analysis of thiamine in milk, with application to other selecter foods. *J. AOAC*, 57(5) : 1081-1084
- Dunbar, W. E. and Stevenson, K. E. (1979) Automated fluorometric determination of thiamine and riboflavin in infant formulas. *J. Assoc. Off. Anal. Chem.*, 62(3) : 642-647
- LASCHI-LOQUERIE, A., VALLAS, S., VIOLET, J., LECLWRCQ, M. and FAYOL, V. (1992) High performance liquid chromatographic determination of total thiamine in biological and food products. *Internat. J. Vit. Nutr. Res.*, 62 : 248-251
- Lee, S. C., Prosky, L., and DeVries, J. W. (1992) Determination of total soluble and insoluble dietary fiber in foods-enzymatic-gravimetric method, Mes-Tris buffer : Collaborative study. *J. AOAC*, 75 : 395-416
- Merrill A. L., and Watt B. K. (1955) Application of general factors to national food supplies. In energy value of foods. USDA., Agriculture handbook, 74 : 48-49
- Nereida, C., Ana, I., Miguel, M., Elias, E. and Alberto, F. (1994) Determination of calcium, potassium, magnesium, iron, copper and zinc in milk by Iductively coupled plasma atomic emission spectrometry *J. of Anal. Atomic Spectro.*, March, 9 : 205-207.
- Pelletier, O. and Madère, R. (1977) Automated determination of thiamine and riboflavin in various foods. *J. AOAC*, 60(1) : 140-146

- SHARPLESS, K. E., SCHILLER, S. B., MARGOLIS, S. A., THOMAS, J. B., IYENGAR, G. V., COLBERT, J. C., GILLS, T. E. and WISE, S. A. (1997) Certification of nutrients in standard reference material 1846: infant formula. *J. AOAC Internat.*, 80(3) : 611-621
- Shen, C. S. J., and Sheppard, A. J. (1986) A rapid high performance liquid chromatographic method for separating tocopherols. *J. Micronutr. Anal.*, 2 : 43-45
- Simpson, R. J., Neuberger, M. R., and Liu, T. Y. (1976) Complete amino acid analysis of protein from a single hydrolysate. *J. Biol. Chem.*, 251 : 1936-1940
- Tanner, J. T., and Barnett, S. A. (1985) Methods of analysis for infant formula: Food and Drug Administration and Infant Formula Council Collaborative Study. *J. AOAC*, 68 : 514-522
- Total Phosphorous A303-S050 (1987) p1-7 RFA Methodology, Alpkem Corporation.
- Tuan, S., Lee, T. F., Chou, C. C., and Wei, Q. K. (1989) Determination of vitamin E homologues in infant formulas by HPLC using fluorometric detection. *J. Micronutri. Anal.*, 6 : 35-45

表 11. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之一般成分組成

Table 11. The proximate composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g								
	中文名稱	熱量	水分	粗蛋白	粗脂肪	碳水化合物	粗纖維	膳食纖維	灰分	膽固醇
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)
A8010	黑麥片	359	12.5	7.8	1.2	77.3	1.8	10.8	1.2	-
C8010	薏仁,紅皮	384	9.2	14.2	7.1	67.7	0.9	0.9	1.8	-
C8020	蓮子,生鮮	135	64.2	9.6	0.4	24.3	1.2	12.4	1.6	-
C8021	蓮子,糖漬	230	41.9	5.7	0.1	51.4	0.8	3.3	0.9	-
C8030	花生仁,冷凍	344	40.0	17.2	27.4	13.3	11.7	15.9	2.1	-
C8031	花生仁,糖漬	361	32.8	14.2	23.3	28.8	9.8	4.1	0.9	-
C8040	雪蓮子(埃及豆)	364	11.0	19.4	5.8	61.0	2.5	12.4	2.8	-
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	354	11.0	4.7	0.5	82.1	0.9	78.3	1.8	-
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	25	92.8	1.7	0.1	4.9	1.4	2.5	0.4	-
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	21	94.0	1.0	0.1	4.5	1.2	1.7	0.4	-
E8030	果菜類:甜椒,青	26	93.2	0.8	0.3	5.3	1.3	1.8	0.4	-
E8031	果菜類:甜椒,紅	33	91.2	0.8	0.5	7.1	0.9	1.6	0.4	-
E8032	果菜類:甜椒,橙	34	91.1	0.8	0.4	7.3	0.8	1.2	0.4	-
E8033	果菜類:甜椒,黃	28	92.2	0.8	0.3	6.0	0.6	1.9	0.6	-
E8040	芽菜類:豌豆嬰	25	92.3	4.4	0.4	2.5	1.5	2.6	0.4	-
E8041	芽菜類:豌豆苗	31	90.2	4.4	0.6	3.7	1.2	2.1	1.1	-
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	11	96.4	1.1	0.2	1.7	0.6	1.1	0.6	-
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	12	95.9	1.1	0.3	1.8	0.9	1.2	1.0	-
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	13	95.7	1.3	0.2	1.9	0.9	1.1	0.8	-
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	10	96.4	1.2	0.2	1.5	0.6	1.3	0.7	-
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	13	95.3	1.5	0.1	2.1	0.7	1.5	1.1	-
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	9	96.2	1.8	0.2	0.8	0.7	1.5	1.1	-
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	13	95.8	1.1	0.2	2.2	0.4	1.2	0.7	-
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	13	95.6	1.0	0.2	2.4	0.5	1.4	0.8	-
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	14	95.0	1.3	0.2	2.4	0.5	1.2	1.1	-
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	17	94.3	1.8	0.3	2.6	0.9	1.9	1.0	-
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	23	92.5	2.2	0.3	3.8	1.1	2.8	1.2	-
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	19	93.7	1.7	0.4	3.0	0.9	2.3	1.2	-
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	22	93.3	2.0	0.3	3.5	0.9	2.9	0.9	-
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	27	90.9	2.7	0.3	4.5	1.0	2.8	1.5	-
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	20	93.6	1.7	0.2	3.5	0.7	2.4	1.0	-
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	24	92.2	2.2	0.1	4.3	0.9	2.7	1.1	-
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	26	91.7	1.9	0.3	4.7	0.8	2.8	1.4	-
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	14	95.7	1.1	0.3	2.2	0.9	1.1	0.6	-
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	12	96.0	1.1	0.3	1.6	0.9	1.1	1.0	-
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	15	95.4	1.3	0.3	2.3	1.0	1.7	0.8	-
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	17	95.0	1.6	0.4	2.5	0.6	1.5	0.6	-
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	14	95.2	1.6	0.2	2.1	0.6	1.5	0.9	-
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	15	94.7	1.8	0.0	2.6	0.6	2.0	0.9	-
E8076	葉菜類:萵苣,本島,土植(4月)	17	95.1	0.9	0.2	3.3	0.5	1.4	0.5	-

表 11. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之一般成分組成(續)

Table 11. The proximate composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g								
	中文名稱	熱量 (kcal)	水分 (g)	粗蛋白 (g)	粗脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	粗纖維 (g)	膳食纖維 (g)	灰分 (g)	膽固醇 (mg)
E8077	葉菜類: 萵苣, 本島, 水植(4月)	15	95.3	1.0	0.2	2.7	0.4	1.4	0.8	-
E8078	葉菜類: 萵苣, 本島, 有機(4月)	19	94.3	1.1	0.3	3.5	0.5	1.6	0.9	-
E8079	葉菜類: 萵苣, 結球	16	95.5	0.7	0.1	3.3	0.7	1.3	0.4	-
E8080	葉菜類: 青江菜, 土植(10月)	12	95.9	1.4	0.2	1.6	0.7	1.9	0.8	-
E8081	葉菜類: 青江菜, 水植(10月)	11	96.0	1.4	0.2	1.4	0.6	1.9	1.0	-
E8082	葉菜類: 青江菜, 有機(10月)	9	96.5	1.3	0.2	1.1	0.6	1.2	0.9	-
E8083	葉菜類: 青江菜, 土植(1月)	10	96.4	1.3	0.0	1.6	0.5	1.1	0.7	-
E8084	葉菜類: 青江菜, 水植(1月)	12	95.7	1.2	0.0	2.4	0.6	1.4	0.7	-
E8085	葉菜類: 青江菜, 有機(1月)	10	96.1	1.5	0.0	1.5	0.5	1.3	0.9	-
E8086	葉菜類: 青江菜, 土植(4月)	11	96.4	1.0	0.1	1.8	0.3	1.0	0.7	-
E8087	葉菜類: 青江菜, 水植(4月)	14	95.0	1.4	0.2	2.4	0.4	1.3	1.0	-
E8088	葉菜類: 青江菜, 有機(4月)	15	94.9	1.4	0.2	2.5	0.4	1.2	1.1	-
E8090	葉菜類: 白菜, 天津	18	94.5	1.1	0.1	3.8	0.7	1.3	0.5	-
E8091	葉菜類: 白菜, 煙台	15	95.3	1.3	0.1	2.7	0.9	1.1	0.6	-
E8092	葉菜類: 白菜, 大白菜	14	95.9	1.0	0.2	2.5	0.5	1.0	0.4	-
E8093	葉菜類: 白菜, 結球	17	95.1	1.1	0.1	3.3	0.6	1.1	0.5	-
E8100	果菜類: 茄子, 日本	21	93.9	1.0	0.0	4.5	0.7	1.6	0.5	-
E8120	葉菜類: 甘藍芽	33	89.9	3.1	0.2	5.9	1.0	3.5	0.8	-
E8110	葉菜類: 萵苣, 廣東	17	94.8	1.1	0.3	3.0	0.8	2.4	0.9	-
E8130	葉菜類: 茴香	23	92.6	2.1	0.3	3.7	0.9	2.7	1.2	-
E8140	葉菜類: 青花菜, 生鮮	31	89.9	3.8	0.0	5.3	1.0	4.1	0.9	-
E8141	葉菜類: 青花菜, 冷凍	23	92.9	2.1	0.0	4.5	0.9	3.9	0.5	-

表 12. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之礦物質含量
Table 12. The mineral contents of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	灰分 (g)	可食部分 100g 礦物質						
			鈉	鉀	鈣	鎂	磷	鐵	鋅
			(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
A8010	黑麥片	1.2	1	357	16	89	203	4.0	1.5
C8010	薏仁,紅皮	1.8	0	447	10	240	481	2.9	4.0
C8020	蓮子,生鮮	1.6	167	254	76	115	292	1.9	1.5
C8021	蓮子,糖漬	0.9	11	155	54	72	200	1.1	1.0
C8030	花生仁,冷凍	2.1	363	247	52	175	288	1.4	2.4
C8031	花生仁,糖漬	0.9	37	107	43	130	214	1.3	1.9
C8040	雪蓮子(埃及豆)	2.8	8	1096	95	117	346	5.0	2.0
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	1.8	58	586	118	78	73	9.1	0.7
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	0.4	3	167	9	7	25	0.4	0.3
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	0.4	1	188	9	4	19	0.1	0.2
E8030	果菜類:甜椒,青	0.4	1	137	10	10	16	0.3	0.3
E8031	果菜類:甜椒,紅	0.4	1	189	6	10	22	0.4	0.2
E8032	果菜類:甜椒,橙	0.4	1	189	6	11	23	0.5	0.4
E8033	果菜類:甜椒,黃	0.6	1	192	7	10	20	0.2	0.3
E8040	芽菜類:豌豆嬰	0.4	1	138	7	15	57	0.5	0.4
E8041	芽菜類:豌豆苗	1.1	1	404	38	27	91	2.3	0.7
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	0.6	71	140	109	17	26	2.0	0.3
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	1.0	6	292	86	26	29	1.7	0.4
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	0.8	23	294	145	17	27	1.8	0.5
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	0.7	110	109	99	16	24	1.9	0.3
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	1.1	9	359	67	35	31	2.2	0.3
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	1.1	79	218	133	18	30	1.2	0.6
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	0.7	125	139	73	16	32	1.1	0.4
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	0.8	11	324	66	34	26	0.9	0.2
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	1.1	40	320	136	23	37	1.2	0.3
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	1.0	122	247	58	24	22	3.9	0.2
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	1.2	29	440	94	49	51	1.0	0.3
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	1.2	33	428	105	23	39	2.1	0.5
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	0.9	166	84	85	33	24	3.1	0.2
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	1.5	15	628	50	33	63	2.7	0.4
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	1.0	105	327	80	38	25	2.8	0.2
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	1.1	13	505	64	35	63	1.5	0.2
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	1.4	62	533	87	43	34	2.2	0.2
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	0.6	7	278	39	18	38	0.8	0.3
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	1.0	3	406	32	18	34	0.8	0.2
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	0.8	9	301	43	18	25	0.6	0.3
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	0.6	65	158	29	28	29	5.8	0.5
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	0.9	3	415	27	17	34	1.4	0.2
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	0.9	47	412	48	36	33	3.0	0.5
E8076	葉菜類:萵苣,本島,土植(4月)	0.5	46	172	32	23	30	1.0	0.4
E8077	葉菜類:萵苣,本島,水植(4月)	0.8	2	404	31	19	47	1.0	0.2
E8078	葉菜類:萵苣,本島,有機(4月)	0.9	13	522	41	23	23	1.2	0.3
E8079	葉菜類:萵苣,結球	0.4	7	174	22	13	25	0.4	0.2

表 12. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之礦物質含量(續)
 Table 12. The mineral contents of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	灰分 (g)	可食部分 100g 礦物質						
			鈉	鉀	鈣	鎂	磷	鐵	鋅
			(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
E8080	葉菜類:青江菜,土植(10月)	0.8	117	86	122	20	27	0.6	0.4
E8081	葉菜類:青江菜,水植(10月)	1.0	14	308	104	36	33	1.3	0.5
E8082	葉菜類:青江菜,有機(10月)	0.9	11	225	116	13	32	0.7	0.8
E8083	葉菜類:青江菜,土植(1月)	0.7	73	114	72	13	33	1.0	0.4
E8084	葉菜類:青江菜,水植(1月)	0.7	6	200	67	25	31	1.7	0.2
E8085	葉菜類:青江菜,有機(1月)	0.9	38	180	104	14	26	1.6	0.5
E8086	葉菜類:青江菜,土植(4月)	0.7	110	86	91	23	32	1.1	0.3
E8087	葉菜類:青江菜,水植(4月)	1.0	12	376	92	39	35	0.8	0.1
E8088	葉菜類:青江菜,有機(4月)	1.1	40	279	143	22	33	0.8	0.3
E8090	葉菜類:白菜,天津	0.5	48	177	38	14	40	0.5	0.2
E8091	葉菜類:白菜,煙台	0.6	21	180	55	11	42	0.5	0.2
E8092	葉菜類:白菜,大白菜	0.4	16	118	39	6	22	0.3	0.3
E8093	葉菜類:白菜,結球	0.5	5	149	57	10	27	0.6	0.4
E8100	果菜類:茄子,日本	0.5	2	229	12	14	27	0.3	0.8
E8120	葉菜類:甘藍芽	0.8	15	253	80	25	55	1.1	0.3
E8110	葉菜類:萵苣,廣東	0.9	6	344	80	17	28	1.6	0.9
E8130	葉菜類:茴香	1.2	40	385	132	28	39	1.5	0.3
E8140	葉菜類:青花菜,生鮮	0.9	14	378	48	26	80	0.9	0.6
E8141	葉菜類:青花菜,冷凍	0.5	15	192	43	18	38	0.7	0.4

表 13. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生素含量

Table 13. The fat-soluble vitamin contents of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g								
		維生素 A					維生素 E			
	中文名稱	α 胡蘿蔔素	β 胡蘿蔔素	視網醇	維生素 A 效力	維生素 A 效力	α 生育醇	β 生育醇	γ 生育醇	δ 生育醇
		(ug)	(ug)	(ug)	(I.U.)	(RE)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
A8010	黑麥片	0	0	-	0	0	0.44	0.25	1.25	0.00
C8010	薏仁,紅皮	0	0	-	0	0	0.04	0.07	2.07	0.18
C8020	蓮子,生鮮	0	0	-	0	0	0.07	0.00	0.14	0.00
C8021	蓮子,糖漬	0	0	-	0	0	0.30	0.00	0.57	0.02
C8030	花生仁,冷凍	0	8	-	13	1	4.56	0.00	3.07	0.07
C8031	花生仁,糖漬	0	0	-	0	0	2.94	0.10	2.66	0.08
C8040	雪蓮子(埃及豆)	0	12	-	21	2	1.54	0.00	7.08	0.50
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	0	0	-	0	0	0.11	0.00	0.00	0.00
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	0	0	-	0	0	0.09	0.00	0.00	0.00
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	0	239	-	399	40	0.67	0.14	0.00	0.00
E8030	果菜類:甜椒,青	0	114	-	190	19	0.61	0.00	0.02	0.00
E8031	果菜類:甜椒,紅	0	1072	-	1787	179	1.83	0.07	0.09	0.02
E8032	果菜類:甜椒,橙	1041	524	-	1741	174	2.27	0.09	0.02	0.01
E8033	果菜類:甜椒,黃	16	66	-	123	12	1.30	0.08	0.02	0.01
E8040	芽菜類:豌豆嬰	0	137	-	229	23	0.24	0.00	0.00	0.00
E8041	芽菜類:豌豆苗	0	287	-	478	48	1.48	0.15	0.07	0.00
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	0	180	-	300	30	0.89	0.02	0.04	0.00
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	0	308	-	513	51	0.73	0.02	0.03	0.00
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	0	1698	-	2829	283	2.00	0.02	0.04	0.00
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	0	817	-	1362	136	0.52	0.01	0.04	0.00
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	0	660	-	1100	110	0.44	0.00	0.05	0.00
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	0	716	-	1193	119	0.51	0.00	0.07	0.00
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	0	367	-	611	61	0.63	0.00	0.04	0.00
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	0	222	-	370	37	0.74	0.00	0.05	0.01
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	0	1136	-	1893	189	0.77	0.00	0.06	0.01
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	0	2147	-	3578	358	0.59	0.01	0.07	0.00
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	0	1980	-	3299	330	0.84	0.05	0.11	0.00
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	0	1999	-	3332	333	0.56	0.04	0.05	0.00
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	0	791	-	1318	132	0.49	0.00	0.06	0.01
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	0	729	-	1216	122	0.89	0.00	0.16	0.01
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	0	1601	-	2668	267	0.31	0.00	0.10	0.01
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	0	978	-	1630	163	0.37	0.00	0.12	0.01
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	0	1880	-	3134	313	0.47	0.00	0.12	0.01
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	0	144	-	241	24	0.14	0.04	0.09	0.00
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	0	342	-	570	57	0.23	0.09	0.22	0.00
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	0	197	-	328	33	0.31	0.10	0.23	0.00
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	0	2302	-	3837	384	0.38	0.00	0.44	0.01
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	0	1889	-	3148	315	0.37	0.00	0.57	0.05
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	0	1744	-	2907	291	0.37	0.00	0.62	0.01
E8076	葉菜類:萵苣,本島,土植(4月)	269	262	-	660	66	0.20	0.00	0.16	0.00

表 13. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生素含量(續)

Table 13. The fat-soluble vitamin contents of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g									
		維生素 A					維生素 E				
	中文名稱	α 胡蘿蔔素	β 胡蘿蔔素	視網醇	維生素 A 效力	維生素 A 效力	α 生育醇	β 生育醇	γ 生育醇	δ 生育醇	維生素 E 效力
		(ug)	(ug)	(ug)	(I.U.)	(RE)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(α -TE)
E8077	葉菜類: 萵苣, 本島, 水植(4月)	217	268	-	627	63	0.10	0.00	0.21	0.00	0.10
E8078	葉菜類: 萵苣, 本島, 有機(4月)	0	1917	-	3195	320	0.28	0.00	0.25	0.00	0.23
E8079	葉菜類: 萵苣, 結球	0	2	-	4	0	0.04	0.00	0.08	0.00	0.04
E8080	葉菜類: 青江菜, 土植(10月)	0	286	-	476	48	0.52	0.05	0.02	0.00	0.41
E8081	葉菜類: 青江菜, 水植(10月)	0	335	-	559	56	0.54	0.06	0.03	0.00	0.43
E8082	葉菜類: 青江菜, 有機(10月)	0	87	-	145	15	0.32	0.04	0.02	0.00	0.25
E8083	葉菜類: 青江菜, 土植(1月)	0	727	-	1212	121	0.25	0.00	0.03	0.00	0.19
E8084	葉菜類: 青江菜, 水植(1月)	0	642	-	1070	107	0.33	0.00	0.03	0.00	0.25
E8085	葉菜類: 青江菜, 有機(1月)	0	851	-	1418	142	0.25	0.00	0.02	0.00	0.19
E8086	葉菜類: 青江菜, 土植(4月)	0	397	-	662	66	0.12	0.00	0.01	0.00	0.09
E8087	葉菜類: 青江菜, 水植(4月)	0	1470	-	2449	245	0.23	0.00	0.02	0.00	0.17
E8088	葉菜類: 青江菜, 有機(4月)	0	1184	-	1973	197	0.17	0.00	0.02	0.00	0.13
E8090	葉菜類: 白菜, 天津	0	0	-	0	0	0.14	0.00	0.01	0.00	0.10
E8091	葉菜類: 白菜, 煙台	0	0	-	0	0	0.15	0.03	0.00	0.00	0.12
E8092	葉菜類: 白菜, 大白菜	0	0	-	0	0	0.09	0.01	0.00	0.00	0.07
E8093	葉菜類: 白菜, 結球	0	0	-	0	0	0.10	0.02	0.00	0.00	0.08
E8100	果菜類: 茄子, 日本	0	0	-	0	0	0.09	0.00	0.03	0.00	0.07
E8120	葉菜類: 甘藍芽	0	70	-	117	12	0.19	0.00	0.03	0.00	0.14
E8110	葉菜類: 萵苣, 廣東	0	420	-	700	70	0.50	0.00	0.55	0.03	0.43
E8130	葉菜類: 茴香	66	744	-	1295	129	0.53	0.00	0.10	0.01	0.40
E8140	葉菜類: 青花菜, 生鮮	0	59	-	99	10	0.58	0.00	0.11	0.01	0.44
E8141	葉菜類: 青花菜, 冷凍	0	408	-	681	68	0.38	0.00	0.05	0.00	0.29

表 14. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量
Table 14. The water-soluble vitamin contents of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan (based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	可食部分 100g						
		維 生 素	維 生 素	菸 鹼 素	維 生 素	維 生 素	維 生 素	葉 酸
		B1 (mg)	B2 (mg)	(mg)	B6 (mg)	B12 (ug)	C (mg)	(ug)
A8010	黑麥片	0.26	0.07	3.50	0.32	-	0.0	171.0
C8010	薏仁, 紅皮	0.44	0.13	4.84	0.27	-	0.0	40.9
C8020	蓮子, 生鮮	0.01	0.03	0.20	0.07	-	0.0	37.0
C8021	蓮子, 糖漬	0.01	0.11	0.47	0.11	-	0.4	33.3
C8030	花生仁, 冷凍	0.03	0.11	7.89	0.99	-	0.0	48.0
C8031	花生仁, 糖漬	0.01	0.40	2.14	0.15	-	0.1	18.3
C8040	雪蓮子(埃及豆)	0.38	0.12	1.87	0.55	-	0.0	742.1
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	0.03	0.05	1.75	0.27	-	0.0	135.9
E8010	莖菜類: 蘆筍, 白皮	0.07	0.06	0.88	0.15	-	10.2	4.6
E8020	莖菜類: 碧玉筍, 生鮮	0.05	0.07	0.42	0.06	-	19.0	11.5
E8030	果菜類: 甜椒, 青	0.03	0.03	0.58	0.13	-	120.4	8.5
E8031	果菜類: 甜椒, 紅	0.05	0.08	0.87	0.18	-	137.7	16.2
E8032	果菜類: 甜椒, 橙	0.06	0.04	1.17	0.17	-	136.4	17.1
E8033	果菜類: 甜椒, 黃	0.05	0.04	0.91	0.08	-	127.5	20.9
E8040	芽菜類: 豌豆嬰	0.16	0.15	0.81	0.71	-	15.2	16.6
E8041	芽菜類: 豌豆苗	0.14	0.27	1.13	0.05	-	69.3	55.0
E8050	葉菜類: 小白菜, 土植(10月)	0.03	0.06	0.67	0.08	-	17.3	17.5
E8051	葉菜類: 小白菜, 水植(10月)	0.03	0.07	0.65	0.12	-	26.5	22.5
E8052	葉菜類: 小白菜, 有機(10月)	0.05	0.09	0.68	0.10	-	31.2	29.0
E8053	葉菜類: 小白菜, 土植(1月)	0.03	0.05	0.52	0.06	-	14.8	24.6
E8054	葉菜類: 小白菜, 水植(1月)	0.04	0.07	0.56	0.02	-	19.2	29.9
E8055	葉菜類: 小白菜, 有機(1月)	0.05	0.07	0.66	0.07	-	20.0	30.4
E8056	葉菜類: 小白菜, 土植(4月)	0.04	0.05	0.80	0.09	-	23.7	37.8
E8057	葉菜類: 小白菜, 水植(4月)	0.03	0.06	0.80	0.08	-	23.0	28.6
E8058	葉菜類: 小白菜, 有機(4月)	0.03	0.10	0.72	0.10	-	21.7	62.5
E8060	葉菜類: 空心菜, 土植(10月)	0.05	0.14	0.76	0.08	-	9.9	50.9
E8061	葉菜類: 空心菜, 水植(10月)	0.05	0.17	0.95	0.12	-	10.7	68.0
E8062	葉菜類: 空心菜, 有機(10月)	0.04	0.13	0.79	0.08	-	10.8	50.2
E8063	葉菜類: 空心菜, 土植(1月)	0.04	0.14	0.87	0.06	-	21.3	81.6
E8064	葉菜類: 空心菜, 水植(1月)	0.05	0.17	1.32	0.12	-	25.3	104.2
E8066	葉菜類: 空心菜, 土植(4月)	0.04	0.15	0.73	0.09	-	7.8	79.2
E8067	葉菜類: 空心菜, 水植(4月)	0.06	0.15	0.55	0.09	-	8.1	102.4
E8068	葉菜類: 空心菜, 有機(4月)	0.05	0.17	0.62	0.08	-	18.3	90.5
E8070	葉菜類: 萵苣, 本島, 土植(10月)	0.04	0.10	0.43	0.05	-	7.1	44.7
E8071	葉菜類: 萵苣, 本島, 水植(10月)	0.03	0.08	0.33	0.04	-	3.3	36.7
E8072	葉菜類: 萵苣, 本島, 有機(10月)	0.05	0.11	0.43	0.06	-	6.5	44.6
E8073	葉菜類: 萵苣, 本島, 土植(1月)	0.06	0.10	0.39	0.07	-	9.1	52.2
E8074	葉菜類: 萵苣, 本島, 水植(1月)	0.05	0.08	0.45	0.04	-	8.7	51.6
E8075	葉菜類: 萵苣, 本島, 有機(1月)	0.06	0.11	0.56	0.02	-	10.9	59.0
E8076	葉菜類: 萵苣, 本島, 土植(4月)	0.08	0.09	0.62	0.07	-	5.1	72.0
E8077	葉菜類: 萵苣, 本島, 水植(4月)	0.06	0.09	0.46	0.05	-	3.2	57.0

表 14. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量(續)
Table 14. The water-soluble vitamin contents of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	可食部分 100g						
		維生素	維生素	菸鹼素	維生素	維生素	維生素	葉酸
		B1 (mg)	B2 (mg)	(mg)	B6 (mg)	B12 (ug)	C (mg)	(ug)
E8078	葉菜類: 萵苣, 本島, 有機(4月)	0.07	0.10	0.41	0.06	-	5.7	69.1
E8079	葉菜類: 萵苣, 結球	0.04	0.02	0.27	0.07	-	3.4	14.0
E8080	葉菜類: 青江菜, 土植(10月)	0.05	0.09	0.58	0.07	-	42.4	31.1
E8081	葉菜類: 青江菜, 水植(10月)	0.05	0.10	0.60	0.08	-	35.0	30.9
E8082	葉菜類: 青江菜, 有機(10月)	0.04	0.08	0.57	0.07	-	18.2	21.0
E8083	葉菜類: 青江菜, 土植(1月)	0.04	0.04	0.60	0.04	-	16.2	21.9
E8084	葉菜類: 青江菜, 水植(1月)	0.03	0.04	0.62	0.07	-	19.7	17.5
E8085	葉菜類: 青江菜, 有機(1月)	0.04	0.04	0.80	0.10	-	17.7	23.8
E8086	葉菜類: 青江菜, 土植(4月)	0.03	0.06	0.38	0.12	-	17.3	26.0
E8087	葉菜類: 青江菜, 水植(4月)	0.05	0.07	0.68	0.12	-	37.8	42.1
E8088	葉菜類: 青江菜, 有機(4月)	0.04	0.10	0.69	0.17	-	35.0	66.7
E8090	葉菜類: 白菜, 天津	0.04	0.03	0.37	0.07	-	15.2	8.5
E8091	葉菜類: 白菜, 煙台	0.05	0.05	0.49	0.11	-	14.4	8.8
E8092	葉菜類: 白菜, 大白菜	0.04	0.02	0.37	0.11	-	17.1	18.1
E8093	葉菜類: 白菜, 結球	0.04	0.02	0.49	0.15	-	18.5	10.1
E8100	果菜類: 茄子, 日本	0.05	0.05	0.72	0.07	-	1.7	15.2
E8120	葉菜類: 甘藍芽	0.07	0.10	0.36	0.10	-	68.1	89.7
E8110	葉菜類: 萵苣, 廣東	0.06	0.07	0.26	0.00	-	7.1	60.7
E8130	葉菜類: 茴香	0.07	0.19	1.05	0.13	-	10.5	80.0
E8140	葉菜類: 青花菜, 生鮮	0.10	0.17	0.61	0.13	-	72.4	37.8
E8141	葉菜類: 青花菜, 冷凍	0.04	0.09	0.21	0.09	-	29.6	21.6

表 15. 台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之一般成分組成

Table 15. The proximate composition of algae and fungus pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g								
	中文名稱	熱量 (kcal)	水分 (g)	粗蛋白 (g)	粗脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	粗纖維 (g)	膳食纖維 (g)	灰分 (g)	膽固醇 (mg)
F8010	海帶芽	27	80.3	0.7	0.0	6.5	0.6	4.7	12.5	-
G8010	木耳, 生鮮(8月)	44	88.4	0.9	0.1	10.4	1.7	7.4	0.2	-
G8011	木耳, 乾貨(9月)	328	11.8	6.6	0.1	79.5	25.9	78.1	2.0	-
G8012	木耳, 生鮮(12月)	39	89.2	1.5	0.0	8.9	2.1	9.3	0.3	-
G8013	木耳, 乾貨(12月)	338	2.4	21.4	1.2	69.6	5.5	38.1	5.4	-
G8020	白木耳, 乾貨	313	11.9	9.8	0.5	72.7	0.4	63.5	5.2	-
G8030	鮑魚菇	22	93.5	1.7	0.2	4.0	1.3	0.7	0.6	-
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	30	90.2	4.3	0.1	4.8	0.9	1.5	0.7	-
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	31	90.6	3.0	0.1	5.7	0.7	2.2	0.6	-
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	26	92.3	2.1	0.0	5.1	1.0	5.6	0.4	-
G8060	蘑菇	27	91.8	2.3	0.2	4.7	1.2	3.0	0.9	-
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	36	89.2	2.7	0.2	7.0	1.0	1.4	0.9	-
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	38	89.0	2.6	0.3	7.3	0.8	2.1	0.8	-
G8072	金針菇, 罐頭	24	92.9	1.6	0.0	4.8	1.2	3.9	0.6	-
G8080	花菇, 乾貨	317	9.6	17.5	0.8	67.9	4.3	33.1	4.3	-
G8081	花菇, 生鮮	52	84.7	3.6	0.1	10.7	1.0	5.4	0.9	-
G8090	香菇, 生鮮(9月)	38	88.7	3.4	0.2	7.2	1.2	3.3	0.6	-
G8091	香菇, 生鮮(12月)	40	88.3	2.5	0.1	8.5	0.7	4.6	0.6	-
G8092	香菇, 乾貨	349	3.8	12.2	0.1	81.1	12.7	37.6	2.8	-
G8100	竹筴, 乾貨	313	9.2	16.9	0.9	66.8	1.6	34.4	6.2	-
G8110	鴻喜菇	34	89.9	3.2	0.3	5.8	0.8	2.7	0.8	-
G8120	柳松菇(11月)	41	87.6	4.5	0.3	6.8	0.8	1.3	0.8	-
G8121	柳松菇(12月)	35	89.4	3.7	0.4	5.8	0.8	1.0	0.8	-
G8130	洋菇, 生鮮(11月)	19	94.2	2.0	0.2	3.0	0.7	1.5	0.7	-
G8131	洋菇, 生鮮(12月)	26	91.7	3.2	0.2	4.1	0.7	1.3	0.8	-
G8132	洋菇, 罐頭	19	89.5	2.7	0.0	3.1	1.3	3.5	4.7	-
G8140	猴頭菇, 生鮮	34	90.1	2.1	0.2	6.9	1.4	2.8	0.8	-
G8141	猴頭菇, 罐頭	29	91.9	1.0	0.1	6.5	0.6	1.7	0.6	-
G8150	草菇, 生鮮	37	88.6	3.8	0.3	6.3	0.7	1.5	1.0	-
G8151	草菇, 罐頭	31	90.4	3.2	0.0	5.7	1.3	2.5	0.7	-
G8160	平菇	27	92.0	1.6	0.2	5.6	0.5	3.4	0.6	-
G8170	杏鮑菇	42	88.2	2.3	0.3	8.5	1.6	2.5	0.6	-

表 16. 台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之礦物質含量

Table 16. The mineral contents of of algae and fungus in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	灰分 (g)	可食部分 100g 礦物質						
			鈉 (mg)	鉀 (mg)	鈣 (mg)	鎂 (mg)	磷 (mg)	鐵 (mg)	鋅 (mg)
F8010	海帶芽	12.5	2785	35	236	42	31	5.3	0.1
G8010	木耳, 生鮮(8月)	0.2	12	54	23	25	30	0.7	0.8
G8011	木耳, 乾貨(9月)	2.0	54	475	234	157	127	3.4	0.6
G8012	木耳, 生鮮(12月)	0.3	4	79	25	15	27	0.6	0.2
G8013	木耳, 乾貨(12月)	5.4	12	2481	43	141	788	3.0	9.2
G8020	白木耳, 乾貨	5.2	29	2695	54	66	577	2.1	3.4
G8030	鮑魚菇	0.6	2	341	1	13	16	0.7	0.6
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	0.7	1	347	1	17	108	0.8	1.0
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	0.6	1	172	1	9	61	0.4	0.7
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	0.4	150	24	22	4	12	1.8	0.5
G8060	蘑菇	0.9	2	453	1	19	89	1.2	1.2
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	0.9	2	384	1	14	95		0.6
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	0.8	1	348	0	10	83	0.7	0.5
G8072	金針菇, 罐頭	0.6	240	48	5	4	33	0.4	0.2
G8080	花菇, 乾貨	4.3	4	1831	20	109	411	2.2	4.1
G8081	花菇, 生鮮	0.9	2	358	5	22	113	1.2	1.8
G8090	香菇, 生鮮(9月)	0.6	2	223	2	14	89	0.4	1.0
G8091	香菇, 生鮮(12月)	0.6	1	243	3	10	61	0.3	1.0
G8092	香菇, 乾貨	2.8	32	933	289	178	295	4.9	1.3
G8100	竹筴, 乾貨	6.2	35	2433	17	128	357	10.6	3.0
G8110	鴻喜菇	0.8	2	328	2	10	92	0.4	0.8
G8120	柳松菇(11月)	0.8	1	383	1	17	134	0.2	1.0
G8121	柳松菇(12月)	0.8	0	212	1	8	74	0.4	0.9
G8130	洋菇, 生鮮(11月)	0.7	10	320	4	9	53	0.4	0.9
G8131	洋菇, 生鮮(12月)	0.8	3	312	3	8	85	1.2	0.5
G8132	洋菇, 罐頭	4.7	356	52	6	8	49	0.8	0.7
G8140	猴頭菇, 生鮮	0.8	0	319	1	7	53	0.4	0.6
G8141	猴頭菇, 罐頭	0.6	174	2	22	3	34	1.1	0.7
G8150	草菇, 生鮮	1.0	3	322	3	8	83	1.7	0.8
G8151	草菇, 罐頭	0.7	281	2	7	6	47	1.6	0.6
G8160	平菇	0.6	2	290	3	8	55	0.6	0.4
G8170	杏鮑菇	0.6	2	278	0	11	85	0.2	0.5

表 17. 台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生素含量
 Table 17. The fat-soluble vitamin contents of of algae and fungus in Taiwan
 (based on 100g edible portion)

(based on 100g edible portion)											
樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g									
		維生 素 A					維生 素 E				
	中文名稱	α 胡蘿 蔔素	β 胡蘿 蔔素	視網 醇	維生 素 A 效 力	維生 素 A 效 力	α 生 育醇	β 生 育醇	γ 生 育醇	δ 生 育醇	維生 素 E 效 力
		(ug)	(ug)	(ug)	(I.U.)	(RE)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(α -TE)
F8010	海帶芽	0	837	-	1395	139	0.06	0.00	0.00	0.00	0.04
G8010	木耳, 生鮮(8月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8011	木耳, 乾貨(9月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8012	木耳, 生鮮(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8013	木耳, 乾貨(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8020	白木耳, 乾貨	0	12	-	19	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8030	鮑魚菇	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	0	0	-	0	0	-	-	-	-	-
G8060	蘑菇	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	0	0	-	0	0	0.03	0.00	0.00	0.00	0.02
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8072	金針菇, 罐頭	0	0	-	0	0	-	-	-	-	-
G8080	花菇, 乾貨	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8081	花菇, 生鮮	0	0	-	0	0	-	-	-	-	-
G8090	香菇, 生鮮(9月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8091	香菇, 生鮮(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8092	香菇, 乾貨	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8100	竹筴, 乾貨	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8110	鴻喜菇	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8120	柳松菇(11月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8121	柳松菇(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8130	洋菇, 生鮮(11月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8131	洋菇, 生鮮(12月)	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8132	洋菇, 罐頭	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8140	猴頭菇, 生鮮	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8141	猴頭菇, 罐頭	0	0	-	0	0	-	-	-	-	-
G8150	草菇, 生鮮	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8151	草菇, 罐頭	0	0	-	0	0	-	-	-	-	-
G8160	平菇	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8170	杏鮑菇	0	0	-	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

表18. 台灣地區藻類、菇類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量

Table18. The water-soluble vitamin contents of of algae and fungus in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	可食部分 100g						
		維生素	維生素	菸鹼素	維生素	維生素	維生素	葉酸
		B1 (mg)	B2 (mg)	(mg)	B6 (mg)	B12 (ug)	C (mg)	(ug)
E8010	海帶芽	0.00	0.02	0.05	0.00	-	0.0	16.8
G8010	木耳, 生鮮(8月)	0.01	0.08	0.18	0.06	-	0.0	11.2
G8011	木耳, 乾貨(9月)	0.03	0.11	2.99	0.31	-	0.0	23.3
G8012	木耳, 生鮮(12月)	0.03	0.12	0.54	0.05	-	0.1	11.9
G8013	木耳, 乾貨(12月)	0.04	1.45	6.43	1.22	-	0.0	76.1
G8020	白木耳, 乾貨	0.23	0.40	5.77	0.12	-	0.1	96.4
G8030	鮑魚菇	0.06	0.16	2.50	0.06	0.07	0.1	13.5
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	0.10	0.40	4.98	0.19	-	0.5	25.6
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	0.07	0.28	2.51	0.10	-	0.0	24.2
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	0.01	0.01	0.11	0.03	-	24.0	6.3
G8060	猴菇	0.07	0.26	2.67	0.45	-	0.0	24.0
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	0.20	0.22	6.84	0.08	-	0.0	25.1
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	0.22	0.25	6.82	0.13	-	0.0	19.8
G8072	金針菇, 罐頭	0.01	0.04	0.99	0.03	-	13.0	10.2
G8080	花菇, 乾貨	0.46	1.33	20.76	0.46	-	0.0	285.3
G8081	花菇, 生鮮	0.01	0.23	3.97	0.18	-	0.4	40.2
G8090	香菇, 生鮮(9月)	0.01	0.31	3.20	0.14	-	0.0	48.2
G8091	香菇, 生鮮(12月)	0.01	0.26	3.10	0.19	-	0.5	49.7
G8092	香菇, 乾貨	0.15	2.51	32.30	1.07	-	0.0	348.2
G8100	竹筴, 乾貨	0.02	2.03	21.97	0.64	-	0.0	1165.5
G8110	鴻喜菇	0.18	0.27	6.37	0.02	-	0.5	29.6
G8120	柳松菇(11月)	0.41	0.45	9.26	0.19	-	0.1	17.6
G8121	柳松菇(12月)	0.33	0.37	8.33	0.13	-	0.0	26.0
G8130	洋菇, 生鮮(11月)	0.07	0.35	4.76	0.16	-	0.1	17.4
G8131	洋菇, 生鮮(12月)	0.11	0.57	4.82	0.15	-	0.6	28.0
G8132	洋菇, 罐頭	0.01	0.14	0.75	0.06	-	22.2	8.9
G8140	猴頭菇, 生鮮	0.20	0.32	0.99	0.10	-	0.1	34.2
G8141	猴頭菇, 罐頭	0.01	0.04	0.11	0.03	-	61.7	5.3
G8150	草菇, 生鮮	0.14	0.50	4.69	0.29	-	0.0	58.2
G8151	草菇, 罐頭	0.01	0.02	0.09	0.04	-	23.6	6.2
G8160	平菇	0.03	0.21	2.11	0.24	-	0.1	17.6
G8170	杏鮑菇	0.14	0.22	6.76	0.11	-	0.4	54.4

表 19. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之一般成分組成

Table 19. The proximate composition of pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan (based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g								
	中文名稱	熱量	水分	粗蛋白	粗脂肪	碳水化合物	粗纖維	膳食纖維	灰分	膽固醇
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)
H8010	甘納豆	350	12.2	6.2	0.5	79.7	1.8	7.5	1.3	-
H8020	豇豆(菜豆)	32	91.5	2.5	0.2	5.5	1.5	2.2	0.4	-
H8030	菜豆, 生鮮(敏豆)	28	92.4	2.0	0.1	5.0	1.1	1.3	0.5	-
H8031	菜豆, 冷凍(敏豆)	47	87.2	2.6	0.0	9.2	1.2	3.7	0.9	-
H8040	毛豆仁, 生鮮	120	68.6	12.9	1.7	15.0	4.9	11.0	1.8	-
H8041	毛豆仁, 冷凍	139	68.9	13.2	6.3	10.0	3.1	8.1	1.7	-
H8050	豌豆莢	39	89.6	2.8	0.1	7.1	1.0	2.1	0.5	-
H8051	豌豆仁	78	79.6	6.3	0.2	13.4	2.7	6.4	0.5	-
H8060	甜豌豆莢	31	91.5	2.8	0.2	4.9	1.5	3.5	0.7	-
H8061	甜豌豆仁, 冷凍	94	75.8	6.2	0.5	16.8	2.5	7.7	0.6	-
H8062	甜豌豆仁, 罐頭	106	72.4	6.2	0.2	20.4	2.6	7.9	0.7	-
H8070	扁豆莢	25	93.2	1.8	0.1	4.4	1.1	2.0	0.5	-
H8080	皇帝豆仁	120	68.0	8.0	0.4	22.0	2.0	5.0	1.6	-
H8090	紅豆, 糖漬	232	41.5	8.0	0.3	49.5	1.6	5.5	0.7	-
H8100	紅花豆, 糖漬	203	48.2	7.6	0.0	43.5	1.4	6.5	0.8	-
H8110	粉豆莢	28	92.5	1.4	0.0	5.6	0.7	1.8	0.4	-
H8120	白鳳豆, 台灣	348	10.5	27.4	2.8	56.4	8.3	22.7	2.9	-
H8121	白鳳豆, 大陸	325	14.9	20.1	1.3	60.0	5.0	16.5	3.6	-
I8010	羊: 羊小排	181	56.9	20.8	21.6	Φ	-	-	0.7	87.1
I8020	鴨: 鴨胗	97	77.2	20.5	1.1	0.3	-	-	1.0	186.6
I8030	雞: 雞肝	103	73.5	19.2	2.3	3.8	-	-	1.2	327.5
I8040	豬: 豬腰(腰尺)	79	80.1	15.0	1.6	2.0	-	-	1.2	397.7
J8010	魚類: 黃鰭鯛(赤翅仔)	136	73.0	19.2	6.0	0.6	-	-	1.1	97.0
J8020	魚類: 薔薇虹彩鯛(紅新娘)	96	79.9	17.3	2.4	60.0	-	-	0.8	86.3
J8030	魚類: 香魚(桀魚)	147	75.1	18.5	7.5	Φ	-	-	1.0	96.2
J8040	魚類: 藍點鸚哥魚(鸚哥)	86	77.9	20.1	0.1	0.6	-	-	1.3	31.0
J8050	魚類: 福氏鸚哥魚(青衣)	84	78.8	19.6	0.0	0.2	-	-	1.3	35.8
J8060	腹足類: 鮑魚	60	67.9	13.7	0.2	16.5	-	-	1.7	47.3
J8070	頭足類: 軟翅(軟絲仔)	70	81.4	15.8	0.3	1.3	-	-	1.2	366.0
J8080	魚臟器: 魚鰾, 鱈魚	37	86.6	7.8	0.4	3.9	-	-	1.3	111.8
J8081	魚臟器: 魚鰾, 烏魚	89	81.8	17.3	1.7	Φ	-	-	2.4	439.1
J8090	雙殼類: 綠殼菜蛤, 生鮮(淡菜)	96	75.8	17.8	2.2	2.6	-	-	1.6	70.1
J8091	雙殼類: 綠殼菜蛤, 曬乾(淡菜)	263	19.9	43.7	8.5	23.9	-	-	4.0	213.3
J8100	雙殼類: 海扇蛤(扇貝)	69	81.8	14.7	0.7	1.1	-	-	1.8	39.7
J8110	魚臟器: 魚肚, 旗魚	99	73.8	22.5	0.4	2.9	-	-	0.5	346.9
J8120	魚類: 虱目魚(10月)	208	64.9	22.0	12.7	Φ	-	-	1.1	68.4
J8121	魚類: 虱目魚(12月)	192	66.2	21.4	11.2	0.1	-	-	1.2	57.2
J8122	魚類: 虱目魚(2月)	180	67.3	19.8	10.6	1.3	-	-	1.0	63.8
J8123	魚類: 虱目魚(5月)	189	66.6	22.3	10.4	Φ	-	-	1.1	55.3
J8130	魚類: 七星鱸(11月)	99	77.0	20.5	1.3	0.1	-	-	1.1	60.8

表 19. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之一般成分組成(續)

Table 19. The proximate composition of pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan (based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g								
	中文名稱	熱量	水分	粗蛋白	粗脂肪	碳水化合物	粗纖維	膳食纖維	灰分	膽固醇
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)
J8131	魚類:七星鱸(12月)	101	76.9	19.6	1.9	0.4	-	-	1.2	54.1
J8132	魚類:七星鱸(1月)	95	75.9	20.1	1.0	1.9	-	-	1.1	66.6
J8133	魚類:七星鱸(3月)	100	76.8	20.0	1.6	0.5	-	-	1.1	57.3
J8140	魚類:加納(11月)	105	77.1	20.3	2.0	Φ	-	-	1.3	54.2
J8141	魚類:加納(1月)	100	76.3	20.1	1.6	0.7	-	-	1.3	60.8
J8142	魚類:加納(3月)	101	76.0	20.8	1.3	0.7	-	-	1.2	51.0
J8143	魚類:加納(5月)	87	78.9	20.0	0.1	Φ	-	-	1.4	55.7
J8150	魚類:烏魚,雄魚(11月)	129	73.8	21.3	4.2	Φ	-	-	1.1	66.4
J8151	魚類:烏魚,雌魚(11月)	141	72.9	21.5	5.5	Φ	-	-	1.1	63.6
J8152	魚類:烏魚,雄魚(12月)	137	71.6	21.1	5.2	0.9	-	-	1.1	69.1
J8153	魚類:烏魚,雌魚(12月)	149	70.6	21.8	6.2	0.2	-	-	1.2	64.3
J8154	魚類:烏魚(1月)	137	71.4	20.4	5.5	1.6	-	-	1.0	65.8
J8155	魚類:烏魚(3月)	133	72.6	20.4	5.0	0.9	-	-	1.1	63.5
J8170	海參類:仿刺參	36	90.4	8.2	0.1	0.8	-	-	0.5	0.0
J8180	魚臟器:魚卵,鰻魚	184	66.2	21.5	10.2	0.6	-	-	1.5	656.7
J8181	魚臟器:魚卵,烏魚,生鮮	256	53.1	26.3	15.9	3.2	-	-	1.4	619.1
J8182	魚臟器:魚卵,烏魚,醃製	211	32.9	35.6	6.5	21.8	-	-	3.3	684.7
J8200	蝦類:美洲白蝦	90	76.8	20.5	0.2	1.0	-	-	1.5	188.7
J8210	魚類:白鯧(12月)	126	74.9	19.1	5.0	0.2	-	-	0.9	74.3
J8211	魚類:白鯧(2月)	123	76.8	17.9	5.1	Φ	-	-	1.2	55.9
J8212	魚類:白鯧(3月)	120	75.8	17.6	5.0	0.7	-	-	1.0	60.6
J8213	魚類:白鯧(5月)	105	78.7	16.4	3.9	Φ	-	-	1.5	45.9
J8220	魚臟器:魚肝,鱈魚	527	33.2	6.5	55.4	3.4	-	-	1.5	358.1
J8230	魚類:鯊魚片	113	74.4	26.3	0.0	Φ	-	-	1.2	62.7
J8240	海參類:紅參	33	91.9	7.5	0.1	0.0	-	-	0.5	0.0
J8250	魚類:黃花魚	142	74.3	16.8	7.8	0.2	-	-	0.9	66.1
L8010	羊乳:鮮乳	64	87.9	3.4	3.9	4.0	-	-	0.8	17.4

表 20. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之礦物質含量

Table 20. The mineral contents of of pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	灰分 (g)	可食部分 100g 礦物質						
			鈉 (mg)	鉀 (mg)	鈣 (mg)	鎂 (mg)	磷 (mg)	鐵 (mg)	鋅 (mg)
H8010	甘納豆	1.3	249	312	32	41	127	1.7	0.7
H8020	豇豆(菜豆)	0.4	2	143	33	23	35	0.5	0.4
H8030	菜豆, 生鮮(敏豆)	0.5	3	189	39	21	35	0.5	0.4
H8031	菜豆, 冷凍(敏豆)	0.9	1	353	96	27	51	1.8	0.3
H8040	毛豆仁, 生鮮	1.8	1	604	123	74	204	3.4	1.3
H8041	毛豆仁, 冷凍	1.7	256	308	92	82	193	3.2	1.4
H8050	豌豆莢	0.5	5	113	45	22	38	0.8	0.6
H8051	豌豆仁	0.5	1	344	34	32	103	1.7	1.4
H8060	甜豌豆莢	0.7	1	222	44	23	65	0.9	1.2
H8061	甜豌豆仁, 冷凍	0.6	10	201	32	29	103	1.8	0.8
H8062	甜豌豆仁, 罐頭	0.7	203	56	33	23	72	1.4	0.9
H8070	扁豆莢	0.5	0	182	27	20	36	0.9	0.3
H8080	皇帝豆仁	1.6	0	606	17	63	133	1.9	1.9
H8090	紅豆, 糖漬	0.7	8	216	29	39	120	1.9	1.0
H8100	紅花豆, 糖漬	0.8	7	216	62	40	122	2.2	0.9
H8110	粉豆莢	0.4	0	174	15	18	45	0.9	0.3
H8120	白鳳豆, 台灣	2.9	1	1044	137	146	403	4.0	2.1
H8121	白鳳豆, 大陸	3.6	0	1501	85	171	397	5.4	1.7
I8010	羊: 羊小排	0.7	66	246	8	19	117	1.1	3.5
I8020	鴨: 鴨胗	1.0	79	324	3	17	112	5.2	4.2
I8030	雞: 雞肝	1.2	95	265	5	19	235	2.5	5.2
I8040	豬: 豬胰(腰尺)	1.2	51	323	5	7	193	6.7	2.1
J8010	魚類: 黃鰭鯛(赤翅仔)	1.1	70	379	28	30	202	0.5	0.7
J8020	魚類: 薔薇虹彩鯛(紅新娘)	0.8	138	137	40	32	94	0.3	0.5
J8030	魚類: 香魚(桀魚)	1.0	53	311	27	24	191	0.6	0.9
J8040	魚類: 藍點鸚哥魚(鸚哥)	1.3	61	544	8	27	200	0.5	0.4
J8050	魚類: 福氏鸚哥魚(青衣)	1.3	86	485	7	32	210	0.5	0.4
J8060	腹足類: 鮑魚	1.7	215	258	52	244	96	0.5	2.0
J8070	頭足類: 軟翅(軟絲仔)	1.2	254	131	19	57	159	0.2	1.5
J8080	魚臟器: 魚鰾, 鱈魚	1.3	355	66	34	35	74	0.1	0.9
J8081	魚臟器: 魚鰾, 烏魚	2.4	61	202	4	14	807	1.3	0.7
J8090	雙殼類: 綠殼菜蛤, 生鮮(淡菜)	1.6	301	143	40	59	449	4.2	1.5
J8091	雙殼類: 綠殼菜蛤, 曬乾(淡菜)	4.0	865	332	122	124	349	7.4	6.3
J8100	雙殼類: 海扇蛤(扇貝)	1.8	303	246	50	53	217	2.0	2.5
J8110	魚臟器: 魚肚, 旗魚	0.5	292	230	36	52	215	3.0	2.5
J8120	魚類: 虱目魚(10月)	1.1	41	366	12	33	227	0.1	0.7
J8121	魚類: 虱目魚(12月)	1.2	53	352	27	32	67	0.4	0.7
J8122	魚類: 虱目魚(2月)	1.0	44	311	21	31	215	0.6	1.3
J8123	魚類: 虱目魚(5月)	1.1	27	368	9	36	224	1.3	0.7
J8130	魚類: 七星鱸(11月)	1.1	64	395	27	35	200	0.3	0.5
J8131	魚類: 七星鱸(12月)	1.2	78	414	25	33	222	0.4	0.6
J8132	魚類: 七星鱸(1月)	1.1	44	350	14	33	218	0.5	0.9
J8133	魚類: 七星鱸(3月)	1.1	65	366	10	26	192	0.3	0.6

表 21. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生素含量
Table 21. The fat-soluble vitamin contents of of pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g									
		維生素 A					維生素 E				
	中文名稱	α 胡蘿蔔素	β 胡蘿蔔素	視網醇	維生素 A 效力	維生素 A 效力	α 生育醇	β 生育醇	γ 生育醇	δ 生育醇	維生素 E 效力
		(ug)	(ug)	(ug)	(I U)	(RE)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(α -TE)
H8010	甘納豆	0	0	-	0	0	0.02	0.02	1.26	0.08	0.15
H8020	豇豆(菜豆)	0	148	-	247	25	0.29	0.00	0.00	0.00	0.21
H8030	菜豆, 生鮮(敏豆)	9	71	-	126	13	0.09	0.01	0.38	0.11	0.11
H8031	菜豆, 冷凍(敏豆)	93	108	-	257	26	0.01	0.00	0.00	0.02	0.01
H8040	毛豆仁, 生鮮	14	95	-	170	17	0.61	0.06	3.84	0.93	0.87
H8041	毛豆仁, 冷凍	0	116	-	194	19	0.90	0.13	7.71	1.86	1.51
H8050	豌豆莢	0	54	-	90	9	0.26	0.03	0.13	0.00	0.22
H8051	豌豆仁	0	5	-	9	1	0.05	0.00	1.40	0.04	0.18
H8060	甜豌豆莢	0	42	-	70	7	0.28	0.00	0.33	0.01	0.24
H8061	甜豌豆仁, 冷凍	0	91	-	152	15	0.03	0.00	1.07	0.03	0.13
H8062	甜豌豆仁, 罐頭	0	60	-	100	10	0.04	0.00	1.47	0.06	0.18
H8070	扁豆莢	0	86	-	143	14	0.05	0.00	0.12	0.01	0.05
H8080	皇帝豆仁	0	29	-	49	5	0.06	0.00	1.87	0.25	0.23
H8090	紅豆, 糖漬	0	0	-	0	0	0.06	0.07	0.97	2.36	0.19
H8100	紅花豆, 糖漬	3	28	-	50	5	0.04	0.00	0.82	0.04	0.11
H8110	粉豆莢	37	31	-	82	8	0.03	0.00	0.08	0.02	0.03
H8120	白鳳豆, 台灣	0	0	-	0	0	1.74	0.00	1.18	1.19	1.42
H8121	白鳳豆, 大陸	0	0	-	0	0	0.07	0.00	1.51	0.16	0.20
I8010	羊: 羊小排	-	-	16	55	16	0.26	0.00	0.00	0.00	0.19
I8020	鴨: 鴨胗	-	-	5	16	5	0.10	0.00	0.07	0.03	0.08
I8030	雞: 雞肝	-	-	41974	139914	41974	0.49	0.02	0.19	0.00	0.39
I8040	豬: 豬腰(腰尺)	-	-	4	14	4	0.22	0.00	0.03	0.00	0.17
J8010	魚類: 黃鰭鯛(赤翅仔)	-	-	12	41	12	0.59	0.00	0.05	0.00	0.44
J8020	魚類: 薔薇虹彩鯛(紅新娘)	-	-	13	42	13	0.03	0.00	0.05	0.01	0.03
J8030	魚類: 香魚(柴魚)	-	-	138	460	138	5.00	0.00	0.05	0.01	3.71
J8040	魚類: 藍點鸚哥魚(鸚哥)	-	-	2	6	2	0.21	0.00	0.00	0.00	0.16
J8050	魚類: 福氏鸚哥魚(青衣)	-	-	2	6	2	0.19	0.00	0.00	0.00	0.14
J8060	腹足類: 鮑魚	-	-	1	2	1	0.24	0.00	0.00	0.00	0.18
J8070	頭足類: 軟翅(軟絲仔)	-	-	6	20	6	0.93	0.00	0.00	0.00	0.69
J8080	魚臟器: 魚鰾, 鱈魚	-	-	4	12	4	0.84	0.00	0.01	0.00	0.62
J8081	魚臟器: 魚鰾, 烏魚	-	-	2	5	2	7.20	0.00	0.00	0.00	5.33
J8090	雙殼類: 綠殼菜蛤, 生鮮(淡菜)	-	-	45	150	45	1.90	0.00	0.03	0.00	1.41
J8091	雙殼類: 綠殼菜蛤, 曬乾(淡菜)	4	6	246	835	248	1.22	0.04	0.08	0.00	0.93
J8100	雙殼類: 海扇蛤(扇貝)	-	-	46	155	46	0.34	0.00	0.01	0.00	0.25
J8110	魚臟器: 魚肚, 旗魚	-	-	5	16	5	0.52	0.00	0.00	0.00	0.38
J8120	魚類: 虱目魚(10月)	-	-	60	200	60	1.17	0.03	0.29	0.03	0.91
J8121	魚類: 虱目魚(12月)	-	-	34	112	34	0.77	0.03	0.26	0.04	0.61
J8122	魚類: 虱目魚(2月)	0	0	74	247	74	0.98	0.02	0.08	0.01	0.74
J8123	魚類: 虱目魚(5月)	-	-	48	159	48	0.76	0.02	0.44	0.02	0.61
J8130	魚類: 七星鱸(11月)	-	-	49	165	49	0.54	0.00	0.02	0.00	0.40

表 21. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂溶性維生素含量(續)

Table 21. The fat-soluble vitamin contents of of pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

foods in taiwan based on 100g edible portion (continued)											
樣品代碼	食物名稱	可食部分 100g									
		維生素 A					維生素 E				
	中文名稱	α 胡蘿蔔素	β 胡蘿蔔素	視網醇	維生素 A 效力	維生素 A 效力	α 生育醇	β 生育醇	γ 生育醇	δ 生育醇	維生素 E 效力
		(ug)	(ug)	(ug)	(I.U.)	(RE)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(α -TE)
J8131	魚類:七星鱧(12月)	-	-	59	196	59	0.30	0.02	0.05	0.01	0.24
J8132	魚類:七星鱧(1月)	0	0	100	334	100	0.78	0.01	0.02	0.00	0.58
J8133	魚類:七星鱧(3月)	-	-	14	48	14	1.71	0.00	0.05	0.01	1.27
J8140	魚類:加納(11月)	-	-	5	16	5	0.43	0.00	0.00	0.00	0.32
J8141	魚類:加納(1月)	0	0	3	9	3	0.37	0.00	0.00	0.00	0.27
J8142	魚類:加納(3月)	-	-	3	11	3	0.22	0.00	0.00	0.00	0.16
J8143	魚類:加納(5月)	-	-	2	6	2	0.35	0.00	0.00	0.00	0.26
J8150	魚類:烏魚,雄魚(11月)	-	-	6	20	6	0.66	0.00	0.01	0.00	0.49
J8151	魚類:烏魚,雌魚(11月)	-	-	5	17	5	0.93	0.01	0.04	0.02	0.69
J8152	魚類:烏魚,雄魚(12月)	-	-	2	8	2	1.40	0.00	0.00	0.00	1.03
J8153	魚類:烏魚,雌魚(12月)	-	-	0	0	0	0.42	0.00	0.06	0.03	0.31
J8154	魚類:烏魚(1月)	0	0	10	34	10	0.95	0.00	0.03	0.01	0.71
J8155	魚類:烏魚(3月)	-	-	3	9	3	0.91	0.00	0.03	0.00	0.68
J8170	海參類:仿刺參	-	-	0	0	0	0.09	0.00	0.00	0.00	0.07
J8180	魚臟器:魚卵,鯉魚	-	-	88	293	88	3.01	0.00	0.04	0.00	2.23
J8181	魚臟器:魚卵,烏魚,生鮮	-	-	320	1067	320	10.35	0.00	0.00	0.00	7.66
J8182	魚臟器:魚卵,烏魚,醃製	-	-	178	593	178	6.28	0.00	0.09	0.10	4.66
J8200	蝦類:美洲白蝦	-	-	1	3	1	1.27	0.01	0.06	0.01	0.95
J8210	魚類:白鯧(12月)	-	-	73	244	73	0.71	0.00	0.02	0.00	0.52
J8211	魚類:白鯧(2月)	0	0	51	170	51	0.35	0.00	0.01	0.00	0.26
J8212	魚類:白鯧(3月)	-	-	84	281	84	0.35	0.00	0.02	0.00	0.26
J8213	魚類:白鯧(5月)	-	-	79	263	79	0.46	0.00	0.01	0.00	0.34
J8220	魚臟器:魚肝,鱈魚	-	-	17162	57208	17162	9.44	0.00	0.00	0.00	6.99
J8230	魚類:鯊魚片	-	-	6	20	6	0.73	0.00	0.01	0.00	0.54
J8240	海參類:紅參	-	-	0	1	0	0.04	0.00	0.01	0.00	0.03
J8250	魚類:黃花魚	-	-	12	40	12	0.75	0.00	0.00	0.00	0.56
I8010	羊乳:鮮乳	-	-	45	150	45	0.07	0.00	0.02	0.00	0.05

表 22. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量
Table 22. The water-soluble vitamin contents of of pulses, meat products, seafoods and dairyfoods in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	可食部分 100g						
		維生素	維生素	菸鹼素	維生素	維生素	維生素	葉酸
		B1 (mg)	B2 (mg)	(mg)	B6 (mg)	B12 (ug)	C (mg)	(ug)
H8010	甘納豆	0.01	0.05	0.84	0.19	-	0.0	34.0
H8020	豇豆(菜豆)	0.10	0.10	0.75	0.08	-	18.3	68.1
H8030	菜豆, 生鮮(敏豆)	0.05	0.10	0.95	0.05	-	11.0	24.0
H8031	菜豆, 冷凍(敏豆)	0.09	0.15	0.54	0.19	-	0.0	19.4
H8040	毛豆仁, 生鮮	0.38	0.13	1.42	0.29	-	18.6	114.0
H8041	毛豆仁, 冷凍	0.20	0.11	0.86	0.12	-	9.2	76.0
H8050	豌豆莢	0.13	0.11	0.64	0.08	-	30.7	24.0
H8051	豌豆仁	0.35	0.15	1.69	0.24	-	16.1	12.7
H8060	甜豌豆莢	0.10	0.11	0.87	0.06	-	25.0	14.5
H8061	甜豌豆仁, 冷凍	0.34	0.11	2.14	0.14	-	20.0	21.1
H8062	甜豌豆仁, 罐頭	0.07	0.03	0.60	0.00	-	4.9	13.5
H8070	扁豆莢	0.08	0.08	0.54	0.05	-	5.6	18.4
H8080	皇帝豆仁	0.20	0.06	0.43	0.14	-	11.8	22.4
H8090	紅豆, 糖漬	0.03	0.03	0.48	0.10	-	0.3	40.7
H8100	紅花豆, 糖漬	0.06	0.03	0.43	0.06	-	0.0	21.4
H8110	粉豆莢	0.06	0.07	0.63	0.06	-	6.6	28.5
H8120	白鳳豆, 台灣	0.58	0.09	1.06	0.19	-	0.0	174.5
H8121	白鳳豆, 大陸	0.49	0.12	2.02	1.01	-	0.0	195.2
I8010	羊: 羊小排	0.11	0.19	3.79	0.19	1.42	0.4	Tr
I8020	鴨: 鴨胗	0.06	0.20	3.23	0.04	3.90	3.0	Tr
I8030	雞: 雞肝	0.44	2.28	7.50	0.17	49.94	14.4	708.5
I8040	豬: 豬胰(腰尺)	0.16	0.27	3.65	0.08	27.19	30.9	38.5
J8010	魚類: 黃鰭鯛(赤翅仔)	0.48	0.24	3.64	0.22	1.66	2.1	9.0
J8020	魚類: 薔薇虹彩鯛(紅新娘)	0.02	0.02	1.74	0.12	1.61	0.4	6.1
J8030	魚類: 香魚(桀魚)	0.13	0.06	3.42	0.27	2.55	2.5	4.7
J8040	魚類: 藍點鸚哥魚(鸚哥)	0.02	0.02	4.25	0.31	0.89	1.0	2.7
J8050	魚類: 福氏鸚哥魚(青衣)	0.01	0.03	3.29	0.28	0.70	0.5	5.3
J8060	腹足類: 鮑魚	0.01	0.02	1.50	0.03	0.49	0.6	8.0
J8070	頭足類: 軟翅(軟絲仔)	0.01	0.01	1.37	0.08	1.45	0.6	9.0
J8080	魚臟器: 魚鰾、鱈魚	0.04	0.02	0.68	0.09	1.64	0.6	11.8
J8081	魚臟器: 魚鰾、烏魚	0.01	0.10	1.60	1.28	4.85	2.3	9.2
J8090	雙殼類: 綠殼菜蛤, 生鮮(淡菜)	0.01	0.25	1.50	0.04	11.11	3.2	22.9
J8091	雙殼類: 綠殼菜蛤, 曬乾(淡菜)	0.08	0.45	3.94	0.09	12.22	0.0	154.3
J8100	雙殼類: 海扇蛤(扇貝)	0.00	0.34	1.78	0.78	10.08	1.0	22.8
J8110	魚臟器: 魚肚、旗魚	0.03	0.10	0.51	0.06	0.92	0.0	27.4
J8120	魚類: 虱目魚(10月)	0.36	0.03	5.38	0.50	1.11	1.2	0.0
J8121	魚類: 虱目魚(12月)	0.17	0.02	6.57	0.57	1.76	0.3	7.2
J8122	魚類: 虱目魚(2月)	0.01	0.04	6.71	0.62	1.97	1.2	5.6
J8123	魚類: 虱目魚(5月)	0.08	0.03	8.19	0.52	2.30	1.0	7.3
J8130	魚類: 七星鱸(11月)	0.10	0.15	3.45	0.11	1.53	0.5	6.5
J8131	魚類: 七星鱸(12月)	0.06	0.12	4.05	0.12	1.32	0.7	6.8

表 22. 台灣地區豆類、肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之水溶性維生素含量(續)

Table 22. The water-soluble vitamin contents of of pulses, meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣 品 代 碼	食物名稱	可 食 部 分 100g						
	中文名稱	維 生 素	維 生 素	菸 鹼 素	維 生 素	維 生 素	維 生 素	葉 酸
		B1 (mg)	B2 (mg)	(mg)	B6 (mg)	B12 (ug)	C (mg)	(ug)
J8132	魚類:七星鱸(1月)	0.15	0.13	3.72	0.24	1.54	0.5	4.7
J8133	魚類:七星鱸(3月)	0.15	0.18	4.42	0.23	1.76	2.5	7.2
J8140	魚類:加納(11月)	0.06	0.03	3.47	0.31	0.62	0.4	6.5
J8141	魚類:加納(1月)	0.05	0.06	3.27	0.13	0.73	0.5	4.9
J8142	魚類:加納(3月)	0.03	0.06	4.54	0.35	0.65	0.5	6.7
J8143	魚類:加納(5月)	0.35	0.06	5.95	0.27	1.02	0.5	8.9
J8150	魚類:烏魚,雄魚(11月)	0.01	0.12	6.17	0.37	3.46	2.4	11.5
J8151	魚類:烏魚,雌魚(11月)	0.01	0.05	3.75	0.31	1.99	1.9	10.7
J8152	魚類:烏魚,雄魚(12月)	0.01	0.13	7.46	0.33	3.70	0.9	8.3
J8153	魚類:烏魚,雌魚(12月)	0.01	0.13	5.92	0.27	3.35	0.7	6.9
J8154	魚類:烏魚(1月)	0.01	0.09	5.01	0.35	3.97	2.3	9.8
J8155	魚類:烏魚(3月)	0.01	0.11	6.28	0.34	5.55	1.6	10.8
J8170	海參類:仿刺參	0.01	0.00	0.00	0.00	0.05	0.0	4.7
J8180	魚臟器:魚卵,鰹魚	0.26	0.42	0.80	0.20	10.03	0.0	34.2
J8181	魚臟器:魚卵,烏魚,生鮮	0.02	0.63	2.76	0.30	21.76	16.5	41.1
J8182	魚臟器:魚卵,烏魚,醃製	0.06	0.88	3.41	0.24	52.93	16.2	102.5
J8200	蝦類:美洲白蝦	0.02	0.03	2.54	0.13	1.82	0.6	19.6
J8210	魚類:白鯧(12月)	0.02	0.03	3.06	0.17	0.94	1.4	5.0
J8211	魚類:白鯧(2月)	0.07	0.04	3.48	0.14	0.89	1.4	10.2
J8212	魚類:白鯧(3月)	0.01	0.05	3.20	0.16	0.79	1.5	25.1
J8213	魚類:白鯧(5月)	0.13	0.04	3.27	0.13	0.79	1.1	10.6
J8220	魚臟器:魚肝,鱈魚	0.03	0.54	1.85	0.02	21.96	0.4	81.9
J8230	魚類:鯊魚片	0.02	0.03	6.09	0.41	1.34	0.1	6.7
J8240	海參類:紅參	0.01	0.00	0.00	0.00	0.05	0.0	6.2
J8250	魚類:黃花魚	0.02	0.12	2.16	0.15	1.68	0.4	6.9
L8010	羊乳:鮮乳	0.06	0.19	0.13	0.06	0.01	0.1	Tr

表 23A. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成

Table 23A. The fatty acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	粗脂	食物中脂肪酸含量百分比(%)															
	中文名稱		飽和脂肪酸(S)															
			總量	酪酸	己酸	辛酸	癸酸	月桂酸	十三脂酸	肉豆蔻酸	十五脂酸	棕櫚酸	十七脂酸	硬脂酸	十九脂酸	花生酸	山酸	二十四脂酸
A8010	黑麥片	1.2	20.6							0.09	0.11	18.96	0.11	0.86		0.13	0.13	0.15
C8010	薏仁,紅皮	7.1	12.1							0.07		6.32	0.05	4.26		0.29	0.72	0.35
C8020	蓮子,生鮮	0.4	27.9							0.71		21.50		1.19		0.86	3.04	0.62
C8021	蓮子,糖漬	0.1	N.D.															
C8030	花生仁,冷凍	27.4	20.5							0.04		12.93	0.09	2.70		1.26	2.56	0.93
C8031	花生仁,糖漬	23.3	20.9							0.03		12.11	0.08	3.38		1.43	2.94	0.94
C8040	雪蓮子(埃及豆)	5.8	18.2							0.15		9.08	0.10	6.53		1.70	0.49	0.16
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	0.5	20.3							0.17	0.23	15.59	0.16	3.01		0.45	0.24	0.46
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	0.1	33.1							0.29	1.00	22.39	0.76	6.89		0.27	0.35	1.10
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	0.1	N.D.															
E8030	果菜類:甜椒,青	0.3	N.D.															
E8031	果菜類:甜椒,紅	0.5	N.D.															
E8032	果菜類:甜椒,橙	0.4	N.D.															
E8033	果菜類:甜椒,黃	0.3	N.D.															
E8040	芽菜類:豌豆嬰	0.4	N.D.															
E8041	芽菜類:豌豆苗	0.6	31.6									23.79		4.18		1.26	1.13	1.26
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	0.2	N.D.															
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	0.3	N.D.															
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	0.2	N.D.															
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	0.2	-															
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	0.1	-															
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	0.2	-															
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	0.2	-															
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	0.2	-															
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	0.2	-															

表 23A. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 23A. The fatty acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱		粗脂 肪	食物中脂肪酸含量百分比(%)														
	中文名稱	飽和脂肪酸(S)																
		總量		酪酸	己酸	辛酸	癸酸	月桂酸	十三脂酸	肉豆蔻酸	十五脂酸	棕櫚酸	十七脂酸	硬脂酸	十九脂酸	花生酸	山酸	二十四脂酸
g/100g	4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	19:0	20:0	22:0	24:0			
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	0.3	N.D.															
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	0.3	-															
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	0.4	N.D.															
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	0.3	N.D.															
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	0.3	-															
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	0.2	-															
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	0.1	-															
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	0.3	-															
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	0.3	-															
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	0.3	-															
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	0.3	N.D.															
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	0.4	N.D.															
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	0.2	-															
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	0.0	-															
E8076	葉菜類:萵苣,本島,土植(4月)	0.2	-															
E8077	葉菜類:萵苣,本島,水植(4月)	0.2	-															
E8078	葉菜類:萵苣,本島,有機(4月)	0.3	-															
E8079	葉菜類:萵苣,結球	0.1	-															
E8080	葉菜類:青江菜,土植(10月)	0.2	-															
E8081	葉菜類:青江菜,水植(10月)	0.2	10.3									7.17		2.10			1.07	
E8082	葉菜類:青江菜,有機(10月)	0.2	-															
E8083	葉菜類:青江菜,土植(1月)	0.0	-															
E8084	葉菜類:青江菜,水植(1月)	0.0	-															
E8085	葉菜類:青江菜,有機(1月)	0.0	-															
E8086	葉菜類:青江菜,土植(4月)	0.1	-															

表 23A. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 23A. The fatty acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗脂 肪	食物中脂肪酸含量百分比(%)															
			飽和脂肪酸(S)															
			總量	酪酸	己酸	辛酸	癸酸	月桂酸	十三脂酸	肉豆蔻酸	十五脂酸	棕櫚酸	十七脂酸	硬脂酸	十九脂酸	花生酸	山酸	二十四脂酸
		g/100g		4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	19:0	20:0	22:0	24:0
E8087	葉菜類:青江菜,水植(4月)	0.2	-															
E8088	葉菜類:青江菜,有機(4月)	0.2	-															
E8090	葉菜類:白菜,天津	0.1	-															
E8091	葉菜類:白菜,煙台	0.1	-															
E8092	葉菜類:白菜,大白菜	0.2	-															
E8093	葉菜類:白菜,結球	0.1	-															
E8100	果菜類:茄子,日本	0.0	-															
E8120	葉菜類:甘藍芽	0.2	N.D.															
E8110	葉菜類:萵苣,廣東	0.3	19.4							0.54		14.79		1.39		0.36	0.78	1.54
E8130	葉菜類:茴香	0.3	N.D.															
E8140	葉菜類:青花菜,生鮮	0.0	N.D.															
E8141	葉菜類:青花菜,冷凍	0.0	N.D.															

表 23B. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成

Table 23B. The fatty acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)

食物名稱		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S
		單元不飽和脂肪酸(M)						多元不飽和脂肪酸(P)								
樣品代碼	中文名稱	總量	肉豆蔻烯酸	棕櫚烯酸	油酸	鰵烯酸	芥子酸	總量	亞麻油酸	次亞麻油酸	十八碳四烯酸	花生油酸	二十碳五烯酸	二十二碳五烯酸	二十二碳六烯酸	
			14:1	16:1	18:1	20:1	22:1		18:2	18:3	18:4	20:4	20:5	22:5	22:6	
A8010	黑麥片	15.2		0.21	14.22	0.58	0.23	64.22	60.25	3.88			0.09			4.2/1/1.3
C8010	薏仁,紅皮	20.1		0.07	19.72	0.28		67.88	67.18	0.71						5.6/1.7/1
C8020	蓮子,生鮮	8.7		0.67	7.77	0.22		63.41	56.45	6.96						7.3/1/3.2
C8021	蓮子,糖漬	N.D.						N.D.								N.D.
C8030	花生仁,冷凍	40.7		0.07	39.71	0.88	0.06	38.78	38.71	0.06						1.9/2.0/1
C8031	花生仁,糖漬	40.3		0.06	39.25	0.88	0.06	38.83	38.77	0.06						1.9/1.9/1
C8040	雪蓮子(埃及及俄)	25.9		0.14	25.51	0.23		55.89	53.46	2.43						3.1/1.4/1
C8041	雪蓮子(埃及及俄)	21.1		0.17	19.91	0.21	0.01	58.27	55.51	2.43			0.31			2.9/1.1/1
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	34.9		1.31	30.22	0.32	3.06	32.03	32.03							1.0/1.1/1
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	N.D.						N.D.								N.D.
E8030	果菜類:甜椒,青	N.D.						N.D.								N.D.
E8031	果菜類:甜椒,紅	N.D.						N.D.								N.D.
E8032	果菜類:甜椒,橙	N.D.						N.D.								N.D.
E8033	果菜類:甜椒,黃	N.D.						N.D.								N.D.
E8040	芽菜類:豌豆嬰	N.D.						N.D.								N.D.
E8041	芽菜類:豌豆苗	4.6		1.12	3.45			63.81	14.80	49.01						14.0/1/6.9
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	N.D.						N.D.								N.D.
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	N.D.						N.D.								N.D.
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	N.D.						N.D.								N.D.
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	-						-								-
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	-						-								-
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	-						-								-
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	-						-								-
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	-						-								-
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	-						-								-

表 23B. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 23B. The fatty acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

食物名稱		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S	
樣品 代 碼	中文名稱	單元不飽和脂肪酸(M)						多元不飽和脂肪酸(P)									
		總 量	肉 豆 蔻 烯 酸	棕 櫚 烯 酸	油 酸	鰵 烯 酸	芥 子 酸	總 量	亞 麻 油 酸	次 亞 麻 油 酸	十 八 碳 四 烯 酸	花 生 油 酸	二 十 碳 五 烯 酸	二 十 二 碳 五 烯 酸	二 十 二 碳 六 烯 酸		
																	14:1
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	N.D.						N.D.									N.D.
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	-						-									-
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	N.D.						N.D.									N.D.
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	N.D.						N.D.									N.D.
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	-						-									-
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	-						-									-
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	-						-									-
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	-						-									-
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	-						-									-
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	-						-									-
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	N.D.						N.D.									N.D.
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	N.D.						N.D.									N.D.
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	-						-									-
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	-						-									-
E8076	葉菜類:萵苣,本島,土植(4月)	-						-									-
E8077	葉菜類:萵苣,本島,水植(4月)	-						-									-
E8078	葉菜類:萵苣,本島,有機(4月)	-						-									-
E8079	葉菜類:萵苣,結球	-						-									-
E8080	葉菜類:青江菜,土植(10月)	-						-									-
E8081	葉菜類:青江菜,水植(10月)	41.3		2.79	38.54			48.34	47.81	0.52							4.7/4.0/1
E8082	葉菜類:青江菜,有機(10月)	-						-									-
E8083	葉菜類:青江菜,土植(1月)	-						-									-
E8084	葉菜類:青江菜,水植(1月)	-						-									-
E8085	葉菜類:青江菜,有機(1月)	-						-									-
E8086	葉菜類:青江菜,土植(4月)	-						-									-

表 23B. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 23B. The fatty acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

portion)(continued)		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S	
樣品代碼	食物名稱 中文名稱	單元不飽和脂肪酸(M)					多元不飽和脂肪酸(P)										
		總量	肉豆蔻烯酸	棕櫚烯酸	油酸	鰵烯酸	芥子酸	總量	亞麻油酸	次亞麻油酸	十八碳四烯酸	花生油酸	二十碳五烯酸	二十二碳五烯酸	二十二碳六烯酸		
																	14:1
E8087	葉菜類:青江菜,水植(4月)	-						-									-
E8088	葉菜類:青江菜,有機(4月)	-						-									-
E8090	葉菜類:白菜,天津	-						-									-
E8091	葉菜類:白菜,煙台	-						-									-
E8092	葉菜類:白菜,大白菜	-						-									-
E8093	葉菜類:白菜,結球	-						-									-
E8100	果菜類:茄子,日本	-						-									-
E8120	葉菜類:甘藍芽	N.D.						N.D.									N.D.
E8110	葉菜類:萵苣,廣東	5.9			5.89			74.73	19.84	54.89							12.7/1/3.3
E8130	葉菜類:茴香	N.D.						N.D.									N.D.
E8140	葉菜類:青花菜,生鮮	N.D.						N.D.									N.D.
E8141	葉菜類:青花菜,冷凍	N.D.						N.D.									N.D.

表 24A. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成

Table 24A. The fatty acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗 脂 肪 g/100g	食物中脂肪酸含量百分比(%)															
			飽和脂肪酸(S)															
			總 量	酪 酸	己 酸	辛 酸	癸 酸	月 桂 酸	十三 脂 酸	肉 豆 蔻 酸	十五 脂 酸	棕 櫚 酸	十七 脂 酸	硬 脂 酸	十九 脂 酸	花 生 酸	山 酸	二十 四 脂 酸
				4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	19:0	20:0	22:0	24:0
F8010	海帶芽	0.0	-															
G8010	木耳, 生鮮(8月)	0.1	14.0							0.20		10.45		2.23		0.44	0.37	0.36
G8011	木耳, 乾貨(9月)	0.1	N.D.															
G8012	木耳, 生鮮(12月)	0.0	N.D.															
G8013	木耳, 乾貨(12月)	1.2	N.D.															
G8020	白木耳, 乾貨	0.5	N.D.															
G8030	鮑魚菇	0.2	20.9							0.21	0.28	15.87	0.33	2.56		0.31	0.51	0.87
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	0.1	36.1					0.55		0.76	0.73	27.15	0.38	5.16				1.39
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	0.1	N.D.															
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	0.0	-															
G8060	蘑菇	0.2	N.D.															
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	0.2	N.D.															
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	0.3	N.D.															
G8072	金針菇, 罐頭	0.0	N.D.															
G8080	花菇, 乾貨	0.8	15.2									12.07		2.00				1.11
G8081	花菇, 生鮮	0.1	N.D.															
G8090	香菇, 生鮮(9月)	0.2	N.D.															
G8091	香菇, 生鮮(12月)	0.1	N.D.															
G8092	香菇, 乾貨	0.1	-															
G8100	竹筴, 乾貨	0.9	10.3									7.17		2.10				1.07
G8110	鴻喜菇	0.3	31.0					0.45		7.09	0.88	17.03	0.80	3.32		1.40		
G8120	柳松菇(11月)	0.3	19.1							0.44		15.17		2.29				1.23
G8121	柳松菇(12月)	0.4	24.6									21.26		3.34				
G8130	洋菇, 生鮮(11月)	0.2	N.D.															
G8131	洋菇, 生鮮(12月)	0.2	-															

表 24A. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 24A. The fatty acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗脂	食物中脂肪酸含量百分比(%)															
			飽和脂肪酸(S)															
			總量	酪酸	己酸	辛酸	癸酸	月桂酸	十三脂酸	肉豆蔻酸	十五脂酸	棕櫚酸	十七脂酸	硬脂酸	十九脂酸	花生酸	山酸	二十四脂酸
			g/100g	4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	19:0	20:0	22:0	24:0
G8132	洋菇, 罐頭	0.0	-															
G8140	猴頭菇, 生鮮	0.2	-															
G8141	猴頭菇, 罐頭	0.1	N.D.															
G8150	草菇, 生鮮	0.3	N.D.															
G8151	草菇, 罐頭	0.0	-															
G8160	平菇	0.2	-															
G8170	杏鮑菇	0.3	-															
H8010	甘納豆	0.5	18.5							0.04		15.09		2.59		0.53	0.14	0.14
H8020	豇豆(菜豆)	0.2	N.D.															
H8030	菜豆, 生鮮(敏豆)	0.1	N.D.															
H8031	菜豆, 冷凍(敏豆)	0.0	-															
H8040	毛豆仁, 生鮮	1.7	17.2									12.31		3.29		0.41	0.61	0.57
H8041	毛豆仁, 冷凍	6.3	23.7					0.18		1.08		19.16		2.78		0.48		
H8050	豌豆莢	0.1	-															
H8051	豌豆仁	0.2	N.D.															
H8060	甜豌豆莢	0.2	N.D.															
H8061	甜豌豆仁, 冷凍	0.5	12.8									9.61		2.29		0.28	0.40	0.23
H8062	甜豌豆仁, 罐頭	0.2	N.D.															
H8070	扁豆莢	0.1	-															
H8080	皇帝豆仁	0.4	45.7									39.43		4.62			1.22	0.43
H8090	紅豆, 糖漬	0.3	N.D.															
H8100	紅花豆, 糖漬	0.0	-															
H8110	粉豆莢	0.0	-															
H8120	白鳳豆, 台灣	2.8	21.0					0.08		0.24	0.11	13.68	0.09	2.33		1.06	0.91	2.45
H8121	白鳳豆, 大陸	1.3	12.6							0.15		8.88	0.15	2.03		0.52	0.41	0.43

表 24B. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成

Table 24B. The fatty acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)

食物名稱		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S
		單元不飽和脂肪酸(M)						多元不飽和脂肪酸(P)								
樣品代碼	中文名稱	總量	肉豆蔻烯酸	棕櫚烯酸	油酸	鯨烯酸	芥子酸	總量	亞麻油酸	次亞麻油酸	十八碳四烯酸	花生油酸	二十碳五烯酸	二十二碳五烯酸	二十二碳六烯酸	
			14:1	16:1	18:1	20:1	22:1		18:2	18:3	18:4	20:4	20:5	22:5	22:6	
F8010	海帶芽	-														-
G8010	木耳, 生鮮(8月)	10.6		0.19	10.44			75.32	36.31	39.01						7.1/1/1.3
G8011	木耳, 乾貨(9月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8012	木耳, 生鮮(12月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8013	木耳, 乾貨(12月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8020	白木耳, 乾貨	N.D.						N.D.								N.D.
G8030	鮑魚菇	50.8		0.49	50.36			28.21	28.21							1.3/2.4/1
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	38.8		0.97	34.16		3.70	25.06	25.06							1/1.5/1.4
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	-						-								-
G8060	蘑菇	N.D.						N.D.								N.D.
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8072	金針菇, 罐頭	N.D.						N.D.								N.D.
G8080	花菇, 乾貨	6.6		0.85	5.73			78.24	78.24							11.9/1/2.3
G8081	花菇, 生鮮	N.D.						N.D.								N.D.
G8090	香菇, 生鮮(9月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8091	香菇, 生鮮(12月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8092	香菇, 乾貨	-						-								-
G8100	竹筴, 乾貨	41.3		2.79	38.54			48.34	47.81	0.52						4.7/4.0/1
G8110	鴻喜菇	16.6		10.94	3.41	1.26	0.95	52.48	1.84	1.83	3.90	2.01	24.83	1.25	16.81	3.2/1/1.9
G8120	柳松菇(11月)	9.7		0.33	7.33		2.02	71.19	71.19							7.4/1/2.0
G8121	柳松菇(12月)	18.0		0.44	9.42		8.18	57.35	57.35							3.2/1/1.4
G8130	洋菇, 生鮮(11月)	N.D.						N.D.								N.D.
G8131	洋菇, 生鮮(12月)	-						-								-

表 24B. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 24B. The fatty acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

食物名稱		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S
		單元不飽和脂肪酸(M)						多元不飽和脂肪酸(P)								
		總量	肉豆蔻烯酸	棕櫚烯酸	油酸	鰵烯酸	芥子酸	總量	亞麻油酸	次亞麻油酸	十八碳四烯酸	花生油酸	二十碳五烯酸	二十二碳五烯酸	二十二碳六烯酸	
14:1	16:1															18:1
樣品代碼	中文名稱															
G8132	洋菇,罐頭	-						-								-
G8140	猴頭菇,生鮮	-						-								-
G8141	猴頭菇,罐頭	N.D.						N.D.								N.D.
G8150	草菇,生鮮	N.D.						N.D.								N.D.
G8151	草菇,罐頭	-						-								-
G8160	平菇	-						-								-
G8170	杏鮑菇	-						-								-
H8010	甘納豆	44.0		0.21	43.83			37.42	36.99	0.43						2.0/2.4/1
H8020	豇豆(菜豆)	N.D.						N.D.								N.D.
H8030	菜豆,生鮮(敏豆)	N.D.						N.D.								N.D.
H8031	菜豆,冷凍(敏豆)	-						-								-
H8040	毛豆仁,生鮮	58.0		0.47	57.06	0.44		24.85	21.57	3.28						1.4/3.4/1
H8041	毛豆仁,冷凍	19.4			18.92	0.45		56.95	49.42	7.53						2.9/1/1.2
H8050	豌豆莢	-						-								-
H8051	豌豆仁	N.D.						N.D.								N.D.
H8060	甜豌豆莢	N.D.						N.D.								N.D.
H8061	甜豌豆仁,冷凍	45.0		0.11	44.61	0.31		42.15	36.90	5.26						3.3/3.5/1
H8062	甜豌豆仁,罐頭	N.D.						N.D.								N.D.
H8070	扁豆莢	-						-								-
H8080	皇帝豆仁	13.8		1.01	12.80			40.48	29.07	11.41						2.9/1/3.3
H8090	紅豆,糖漬	N.D.						N.D.								N.D.
H8100	紅花豆,糖漬	-						-								-
H8110	粉豆莢	-						-								-
H8120	白鳳豆,台灣	66.1		1.02	60.63	4.10	0.34	12.96	5.39	7.57						1/5.1/1.6
H8121	白鳳豆,大陸	8.8		0.14	8.67			78.63	33.37	45.26						8.9/1/1.4

表 25A. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成

Table 25A. The fatty acid composition of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代 碼	食物名稱 中文名稱	粗 脂 肪	食物中脂肪酸含量百分比(%)															
			飽和脂肪酸(S)															
			總 量	酪 酸	己 酸	辛 酸	癸 酸	月 桂 酸	十三 脂 酸	肉 豆 蔻 酸	十五 脂 酸	棕 櫚 酸	十七 脂 酸	硬 脂 酸	十九 脂 酸	花 生 酸	山 酸	二十 四 脂 酸
			g/100g	4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	19:0	20:0	22:0	24:0
J8010	羊:羊小排	21.6	52.7				0.21	0.31		3.44	0.72	22.20	1.65	24.07		0.12		
J8020	鴨:鴨胗	1.1	35.9							0.77		25.51		9.61				
J8030	雞:雞肝	2.3	38.4							0.33		21.60		16.49				
J8040	豬:豬胰(腰尺)	1.6	18.1									1.13	0.49	16.47				
J8010	魚類:黃鰭鯛(赤翅仔)	6.0	30.9					0.07		3.01	0.33	21.77	0.30	5.05		0.23	0.15	
J8020	魚類:蕃薯紅彩鯛(紅新娘)	2.4	48.4					0.45		13.47		24.04	1.47	8.23		0.69		
J8030	魚類:香魚(柒魚)	7.5	36.5					0.09		3.98	0.32	27.88	0.22	3.90		0.15		
J8040	魚類:藍點鸚哥魚(鸚哥)	0.1	N.D.															
J8050	魚類:福氏鸚哥魚(青衣)	0.0	37.0							1.08	0.54	18.97	1.55	14.24		0.16	0.51	
J8060	腹足類:鮑魚	0.2	-															
J8070	頭足類:軟翅(軟絲仔)	0.3	N.D.															
J8080	魚臟器:魚鱗,鱈魚	0.4	28.5							2.77	0.40	22.19	0.57	2.53				
J8081	魚臟器:魚鱗,烏魚	1.7	33.7							0.74		26.39		6.34		0.25		
J8090	雙殼類:綠殼菜蛤,生鮮(淡菜)	2.2	31.0					0.45		7.09	0.88	17.03	0.80	3.32		1.40		
J8091	雙殼類:綠殼菜蛤,曬乾(淡菜)	8.5	42.3							3.88	0.96	30.88	1.26	5.02		0.33		
J8100	雙殼類:海扇蛤(扇貝)	0.7	32.6					0.26		7.57	0.56	18.32	0.75	4.54		0.59		
J8110	魚臟器:魚肚,旗魚	0.4	N.D.															
J8120	魚類:虱目魚(10月)	12.7	36.4							0.78	0.17	29.21		5.90		0.27	0.11	
J8121	魚類:虱目魚(12月)	11.2	36.7					0.87		2.03	0.28	27.28	0.28	5.62		0.25	0.09	
J8122	魚類:虱目魚(2月)	10.6	38.9					0.45		2.05	0.37	28.38	0.49	6.71		0.32	0.14	
J8123	魚類:虱目魚(5月)	10.4	29.1							0.65	0.16	22.73	0.21	4.90		0.26	0.10	0.06
J8130	魚類:七星鱸(11月)	1.3	29.2					0.10		4.00	0.36	21.26	0.31	3.05		0.15		
J8131	魚類:七星鱸(12月)	1.9	28.9							3.22	0.32	21.89	0.27	3.22				
J8132	魚類:七星鱸(1月)	1.0	27.2							2.79		21.84		2.60				
J8133	魚類:七星鱸(3月)	1.6	28.5							3.36	0.29	21.24	0.32	3.14		0.17		
J8140	魚類:加納(11月)	2.0	37.5							3.62	0.53	23.53	0.77	8.48		0.37	0.23	

表 25A. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 25A. The fatty acid composition of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣 品 代 碼	食物名稱		粗 脂 肪	食物中脂肪酸含量百分比(%)															
	中文名稱	飽和脂肪酸(S)																	
		總 量		酪 酸	己 酸	辛 酸	癸 酸	月 桂 酸	十 三 脂 酸	肉 豆 蔻 酸	十 五 脂 酸	棕 櫚 酸	十 七 脂 酸	硬 脂 酸	十 九 脂 酸	花 生 酸	山 酸	二 十 四 脂 酸	
g/100g		4:0	6:0	8:0	10:0	12:0	13:0	14:0	15:0	16:0	17:0	18:0	19:0	20:0	22:0	24:0			
J8141	魚類:加納(1月)	1.6	36.3							3.14	0.43	23.98	0.61	7.63		0.48			
J8142	魚類:加納(3月)	1.3	35.2							3.29	0.53	23.06	0.69	6.80		0.34	0.25	0.24	
J8143	魚類:加納(5月)	0.1	38.4					0.16		4.81	0.79	21.89	0.93	8.93		0.47	0.27	0.20	
J8150	魚類:烏魚,雄魚(11月)	4.2	32.6							4.37	0.74	24.46	0.30	2.46		0.20	0.09		
J8151	魚類:烏魚,雌魚(11月)	5.5	33.2							2.84	0.31	27.16	0.18	2.53		0.20			
J8152	魚類:烏魚,雄魚(12月)	5.2	36.2							8.05		25.20		2.55		0.37			
J8153	魚類:烏魚,雌魚(12月)	6.2	28.3							2.75		22.86		2.50		0.18			
J8154	魚類:烏魚(1月)	5.5	37.2					0.74		4.68	0.71	27.04	0.70	3.05		0.18	0.07		
J8155	魚類:烏魚(3月)	5.0	31.4					0.26		3.70	0.65	23.47	0.51	2.31	0.17	0.21	0.09	0.05	
J8170	海參類:仿刺參	0.1	N.D.																
J8180	魚臟器:魚卵,鯉魚	10.2	28.9							3.22	0.32	21.89	0.27	3.22					
J8181	魚臟器:魚卵,烏魚,生鮮	15.9	16.3							1.76		11.57	0.27	2.66					
J8182	魚臟器:魚卵,烏魚,醃製	6.5	24.4							2.27	2.24	14.21	0.90	3.48	1.32				
J8200	蝦類:美洲白蝦	0.2	-																
J8210	魚類:白鯧(12月)	5.0	52.3							6.40	0.13	34.82	0.78	8.84		0.91	0.43		
J8211	魚類:白鯧(2月)	5.1	28.9							4.15	0.18	20.54	0.20	3.75		0.12			
J8212	魚類:白鯧(3月)	5.0	46.6							5.53	0.60	30.73	0.80	7.70	0.25	0.71	0.27		
J8213	魚類:白鯧(5月)	3.9	50.3					0.07		6.98	0.79	30.86	1.00	8.87	0.32	0.89	0.41	0.14	
J8220	魚臟器:魚肝,鱈魚	55.4	20.7							4.20	0.20	13.12		2.99		0.18			
J8230	魚類:鯊魚片	0.0	42.6							1.79		22.58		18.23					
J8240	海參類:紅參	0.1	N.D.																
J8250	魚類:黃花魚	7.8	37.5					0.08		4.47	0.48	26.98	0.49	4.37		0.32	0.14	0.16	
L8010	羊乳:鮮乳	3.9	71.3	2.07	2.58	3.02	10.03	4.85		10.45	0.87	25.96	0.57	10.56		0.35			

表 25B. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成

Table 25B. The fatty acid composition of of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)

食物名稱		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S
		單元不飽和脂肪酸(M)						多元不飽和脂肪酸(P)								
		總量	肉豆蔻烯酸	棕櫚烯酸	油酸	鰵烯酸	芥子酸	總量	亞麻油酸	次亞麻油酸	十八碳四烯酸	花生油酸	二十碳五烯酸	二十二碳五烯酸	二十二碳六烯酸	
14:1	16:1															18:1
樣品代碼	中文名稱															
I8010	羊:羊小排	41.9		1.31	40.07	0.54		5.36	1.84	1.32	1.82	0.08	0.09	0.13	0.09	1/7.8/9.8
I8020	鴨:鴨胗	37.8		2.05	35.73			26.33	18.29	0.74	1.53	5.34			0.44	1/1.4/1.4
I8030	雞:雞肝	13.0		0.59	12.24	0.14		48.62	21.98	0.69	0.15	16.87	0.77	1.15	7.01	3.7/1/3.0
I8040	豬:豬胰(腰尺)	45.3		21.63	23.70			36.58	12.75	0.35		18.10	0.85	2.83	1.70	2.0/2.5/1
J8010	魚類:黃鰭鯛(赤翅仔)	38.0		5.63	30.45	1.38	0.57	31.05	13.11	1.95	0.37	1.18	2.93	3.23	8.29	1.0/1.2/1
J8020	魚類:蕃薇虹彩鯛(紅新娘)	21.8		6.21	13.81	1.47	0.32	29.83	1.20	0.68	0.94	3.62	7.23	1.52	14.64	1.4/1/2.2
J8030	魚類:香魚(柴魚)	35.4		7.42	24.42	2.58	0.95	28.09	12.06	1.74	0.44	1.08	3.73	1.74	7.29	1/1.3/1.3
J8040	魚類:藍點鰻哥魚(鰻哥)	N.D.						N.D.								N.D.
J8050	魚類:福氏鰻哥魚(青衣)	15.6		1.74	13.54	0.37		47.31	0.83	0.60	0.17	10.80	4.66	2.48	27.77	3.0/1/2.4
J8060	腹足類:鮑魚	-						-								-
J8070	頭足類:軟翅(軟絲仔)	N.D.						N.D.								N.D.
J8080	魚臟器:魚鰾,鰾魚	14.8		0.58	4.05	9.78	0.37	56.77	0.14	0.13	0.28	1.38	26.53	0.82	27.48	3.8/1/1.9
J8081	魚臟器:魚鰾,烏魚	13.5		2.25	9.77	1.45		52.81	0.48	0.20	0.18	4.52	8.29	7.67	31.47	3.9/1/2.5
J8090	雙殼類:綠殼菜蛤,生鮮(淡菜)	16.6		10.94	3.41	1.26	0.95	52.48	1.84	1.83	3.90	2.01	24.83	1.25	16.81	3.2/1/1.9
J8091	雙殼類:綠殼菜蛤,曬乾(淡菜)	19.6		11.77	4.27	3.31	0.28	38.05	2.84	1.58	2.29	2.57	15.32	0.79	12.67	1.9/1/2.2
J8100	雙殼類:海扇蛤(扇貝)	16.2		5.29	9.69	1.23		51.21	1.85	1.10	6.91	2.59	22.48		16.28	3.2/1/2.0
J8110	魚臟器:魚肚,旗魚	N.D.						N.D.								N.D.
J8120	魚類:虱目魚(10月)	40.8		2.37	35.47	2.76	0.18	22.77	18.70	1.45		1.14	0.16	0.27	1.04	1/1.8/1.6
J8121	魚類:虱目魚(12月)	39.9		3.11	33.45	3.03	0.28	23.42	16.68	1.36	0.08	1.28	0.77	0.71	2.53	1/1.7/1.6
J8122	魚類:虱目魚(2月)	39.2		3.35	31.96	3.42	0.49	21.87	14.94	1.37	0.09	1.85	0.61	0.82	2.19	1/1.8/1.8
J8123	魚類:虱目魚(5月)	39.3		1.88	34.19	2.92	0.27	31.68	26.59	1.73		1.90	0.11	0.31	1.04	1.1/1.4/1
J8130	魚類:七星鱸(11月)	40.9		10.60	27.77	1.72	0.85	29.82	10.82	1.14	0.90	1.63	5.77	1.73	7.83	1.0/1.4/1
J8131	魚類:七星鱸(12月)	40.4		9.67	27.88	1.91	0.89	30.73	13.48	1.61	0.64	1.36	4.75	1.55	7.34	1.1/1.4/1
J8132	魚類:七星鱸(1月)	36.6		9.89	23.80	2.05	0.86	36.17	9.15	0.98	1.11	1.83	11.47	1.35	10.28	1.3/1.3/1
J8133	魚類:七星鱸(3月)	43.0		9.53	32.14	1.04	0.33	28.45	15.31	1.02	0.76	1.37	4.13	1.08	4.77	1.0/1.5/1
J8140	魚類:加納(11月)	37.5		8.33	27.06	1.56	0.60	24.93	1.06	0.40	0.34	2.20	4.51	2.85	13.58	1/1.5/1.5

表 25B. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)之脂肪酸組成(續)

Table 25B. The fatty acid composition of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

食物名稱		食物中脂肪酸含量百分比(%)														P/M/S			
		單元不飽和脂肪酸(M)						多元不飽和脂肪酸(P)											
		總量	肉豆蔻烯酸	棕櫚烯酸	油酸	鰵烯酸	芥子酸	總量	亞麻油酸	次亞麻油酸	十八碳四烯酸	花生油酸	二十碳五烯酸	二十二碳五烯酸	二十二碳六烯酸				
14:1	16:1															18:1	20:1	22:1	18:2
樣品代碼	中文名稱	J8141	魚類:加納(1月)	35.3		7.49	25.97	1.34	0.45	28.46	0.98	0.38	0.45	2.26	4.59	2.56	17.24	1/1.2/1.3	
		J8142	魚類:加納(3月)	37.9		9.27	26.10	1.74	0.77	26.92	0.88	0.72	0.66	2.43	4.58	2.62	15.03	1/1.4/1.3	
		J8143	魚類:加納(5月)	34.3		9.18	21.53	2.77	0.82	27.26	1.64	0.28	0.53	2.73	8.44	5.29	8.35	1/1.3/1.4	
		J8150	魚類:烏魚,雄魚(11月)	37.2		10.18	25.14	1.33	0.54	30.19	17.98	2.31	0.82	1.01	2.32	2.13	3.63	1/1.2/1.1	
		J8151	魚類:烏魚,雌魚(11月)	36.2		7.57	28.03	0.14	0.40	30.62	24.26	2.10	0.22	0.48	0.45	0.68	2.43	1/1.2/1.1	
		J8152	魚類:烏魚,雄魚(12月)	42.8		25.29	16.19	1.28		21.06	0.91	0.27	1.31	2.46	7.88	4.60	3.63	1/2.0/1.7	
		J8153	魚類:烏魚,雌魚(12月)	35.5		7.25	25.92	1.49	0.89	36.17	26.96	3.23	0.41	0.67	1.14	1.30	2.46	1.3/1.3/1	
		J8154	魚類:烏魚(1月)	32.7		9.94	20.97	1.23	0.52	30.17	9.75	6.22	1.95	2.10	3.39	2.10	4.66	1/1.1/1.2	
		J8155	魚類:烏魚(3月)	36.0		8.06	26.53	1.11	0.28	32.59	19.73	4.58	1.13	1.56	1.86	1.40	2.33	1.0/1.1/1	
		J8170	海參類:仿刺參	N.D.						N.D.									N.D.
		J8180	魚臟器:魚卵,鰻魚	40.4		9.67	27.88	1.91	0.89	30.73	13.48	1.61	0.64	1.36	4.75	1.55	7.34	1.1/1.4/1	
		J8181	魚臟器:魚卵,烏魚,生鮮	59.0		23.31	35.24	0.46		24.72	0.54	0.48	0.64	2.00	6.21	3.57	11.27	1.5/3.6/1	
		J8182	魚臟器:魚卵,烏魚,醃製	40.5		21.97	18.27	0.25		35.09	2.98	2.82	2.24	4.87	7.88	6.77	7.54	1.4/1.7/1	
		J8200	蝦類:美洲白蝦	-						-									-
		J8210	魚類:白鯧(12月)	30.9		4.70	20.75	3.65	1.83	16.76	0.51	0.24	0.15	1.92	2.59	2.47	8.88	1/1.8/3.1	
		J8211	魚類:白鯧(2月)	52.9		7.85	42.58	2.07	0.44	18.10	5.08	0.74	0.23	1.14	2.51	2.12	6.28	1/2.9/1.6	
J8212	魚類:白鯧(3月)	37.5		4.82	29.65	1.60	1.41	15.94	0.57	0.40	0.18	1.33	2.96	1.95	8.54	1/2.4/2.9			
J8213	魚類:白鯧(5月)	36.8		5.53	26.09	2.61	2.54	12.90	0.56	0.35	0.18	1.71	2.43	1.98	5.68	1/2.9/3.9			
J8220	魚臟器:魚肝,鰹魚	49.4		6.80	23.84	10.02	8.71	29.95	1.23	0.61	1.58	1.29	10.21	1.43	13.60	1.4/2.4/1			
J8230	魚類:鯊魚片	36.3		4.99	31.32			21.09	5.35			5.32			10.42	1/1.7/2.0			
J8240	海參類:紅參	N.D.						N.D.									N.D.		
J8250	魚類:黃花魚	39.3		13.79	24.26	0.87	0.34	23.24	0.85	0.55	0.81	2.08	6.73	1.83	10.39	1/1.7/1.6			
L8010	羊乳:鮮乳	24.4		0.91	23.45			4.33	3.71	0.63							1/5.6/16.5		

表 26. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成

Table 26. The hydrolyzate amino acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
	中文名稱		天門冬胺酸 Asp	蘇胺酸 Thr	絲胺酸 Ser	麩胺酸 Glu	脯胺酸 Pro	甘胺酸 Gly	丙胺酸 Ala	胱胺酸 Cys	纈胺酸 Val	甲硫胺酸 Met	異白胺酸 Ile	白胺酸 Leu	酪胺酸 Tyr	苯丙胺酸 Phe	離胺酸 Lys	組胺酸 His	精胺酸 Arg	色胺酸 Trp
A8010	黑麥片	7.8	403 5.18	225 2.89	363 4.67	2121 27.24	692 8.89	297 3.81	292 3.75	109 1.40	321 4.12	60 0.77	249 3.20	506 6.50	171 2.19	306 3.93	197 2.54	161 2.07	290 3.72	119 1.52
C8010	薏仁,紅皮	14.2	824 5.79	352 2.47	532 3.73	2992 21.01	969 6.80	381 2.68	1258 8.84	197 1.38	632 4.44	228 1.60	506 3.55	1738 12.21	448 3.15	616 4.32	225 1.58	269 1.89	528 3.71	0 0.00
C8020	蓮子,生鮮	9.6	981 10.25	324 3.39	599 6.26	1895 19.81	245 2.56	457 4.78	441 4.61	125 1.31	441 4.61	24 0.25	364 3.81	618 6.46	295 3.09	383 4.00	479 5.00	204 2.13	774 8.09	0 0.00
C8021	蓮子,糖漬	5.7	368 6.44	127 2.22	226 3.96	729 12.75	98 1.72	157 2.75	163 2.84	42 0.74	175 3.05	18 0.32	140 2.44	238 4.16	88 1.55	148 2.58	191 3.34	91 1.58	253 4.42	86 1.49
C8030	花生仁,冷凍	17.2	1143 6.66	262 1.53	495 2.88	1968 11.47	391 2.28	506 2.95	383 2.23	103 0.60	394 2.30	81 0.47	325 1.89	633 3.69	426 2.49	514 3.00	311 1.82	279 1.63	1131 6.59	171 1.00
C8031	花生仁,糖漬	14.2	854 6.01	203 1.43	368 2.58	1426 10.03	283 1.99	363 2.55	289 2.04	73 0.51	308 2.17	31 0.22	233 1.64	456 3.21	269 1.89	344 2.42	216 1.52	161 1.14	791 5.56	172 1.21
C8040	雪蓮子(埃及豆)	19.4	2229 11.51	685 3.54	993 5.13	3305 17.07	747 3.86	753 3.89	841 4.34	148 0.76	810 4.19	196 1.01	819 4.23	1454 7.51	486 2.51	1046 5.41	1102 5.69	459 2.37	1619 8.36	246 1.27
C8041	雪蓮子(天山雪蓮)	4.7	319 6.83	98 2.09	137 2.93	569 12.20	124 2.66	147 3.16	139 2.97	23 0.50	135 2.89	23 0.48	93 1.99	165 3.53	81 1.73	108 2.31	142 3.04	79 1.69	251 5.38	204 4.38
E8010	莖菜類:蘆筍,白皮	1.7	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00
E8020	莖菜類:碧玉筍,生鮮	1.0	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00
E8030	果菜類:甜椒,青	0.8	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00
E8031	果菜類:甜椒,紅	0.8	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00
E8032	果菜類:甜椒,橙	0.8	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00	- 0.00

表 26. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 26. The hydrolyzate amino acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
			天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
	中文名稱		Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
E8033	果菜類:甜椒,黃	0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8040	芽菜類:豌豆嬰	4.4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8041	芽菜類:豌豆苗	4.4	887	66	76	631	50	65	93	9	103	14	62	86	57	88	94	89	66	95
			20.18	1.51	1.74	14.37	1.14	1.49	2.12	0.20	2.33	0.32	1.42	1.95	1.30	2.01	2.14	2.01	1.49	2.15
			606	133	151	368	100	133	142	12	175	31	129	199	98	142	206	100	166	15
			13.85	3.04	3.45	8.40	2.29	3.05	3.24	0.27	3.99	0.70	2.94	4.56	2.23	3.24	4.70	2.28	3.79	0.34
E8050	葉菜類:小白菜,土植(10月)	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8051	葉菜類:小白菜,水植(10月)	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8052	葉菜類:小白菜,有機(10月)	1.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8053	葉菜類:小白菜,土植(1月)	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8054	葉菜類:小白菜,水植(1月)	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8055	葉菜類:小白菜,有機(1月)	1.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8056	葉菜類:小白菜,土植(4月)	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8057	葉菜類:小白菜,水植(4月)	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8058	葉菜類:小白菜,有機(4月)	1.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8060	葉菜類:空心菜,土植(10月)	1.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

表 26. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 26. The hydrolyzate amino acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
	中文名稱		天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
E8061	葉菜類:空心菜,水植(10月)	2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8062	葉菜類:空心菜,有機(10月)	1.7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8063	葉菜類:空心菜,土植(1月)	2.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8064	葉菜類:空心菜,水植(1月)	2.7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8066	葉菜類:空心菜,土植(4月)	1.7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8067	葉菜類:空心菜,水植(4月)	2.2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8068	葉菜類:空心菜,有機(4月)	1.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8070	葉菜類:萵苣,本島,土植(10月)	1.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8071	葉菜類:萵苣,本島,水植(10月)	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8072	葉菜類:萵苣,本島,有機(10月)	1.3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8073	葉菜類:萵苣,本島,土植(1月)	1.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8074	葉菜類:萵苣,本島,水植(1月)	1.6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8075	葉菜類:萵苣,本島,有機(1月)	1.8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

表 26. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 26. The hydrolyzate amino acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
	中文名稱		天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
E8076	葉菜類: 萵苣, 本島, 土植 (4月)	0.9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8077	葉菜類: 萵苣, 本島, 水植 (4月)	1.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8078	葉菜類: 萵苣, 本島, 有機 (4月)	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8079	葉菜類: 萵苣, 結球	0.7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8080	葉菜類: 青江菜, 土植 (10月)	1.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8081	葉菜類: 青江菜, 水植 (10月)	1.4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8082	葉菜類: 青江菜, 有機 (10月)	1.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8083	葉菜類: 青江菜, 土植 (1月)	1.3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8084	葉菜類: 青江菜, 水植 (1月)	1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8085	葉菜類: 青江菜, 有機 (1月)	1.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8086	葉菜類: 青江菜, 土植 (4月)	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8087	葉菜類: 青江菜, 水植 (4月)	1.4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
E8088	葉菜類: 青江菜, 有機 (4月)	1.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

表 26. 台灣地區穀物類、種子堅果類、蔬菜類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 26. The hydrolyzate amino acid composition of cereals and grain products, seeds and nuts, and vegetables in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
	中文名稱		天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
E8090	葉菜類:白菜,天津	1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8091	葉菜類:白菜,煙台	1.3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8092	葉菜類:白菜,大白菜	1.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8093	葉菜類:白菜,結球	1.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8100	果菜類:茄子,日本	1.0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E8120	葉菜類:甘藍芽	3.1	273	100	113	605	122	104	121	19	130	15	94	152	80	104	132	60	219	5
			8.83	3.24	3.64	19.55	3.93	3.36	3.92	0.62	4.19	0.48	3.04	4.91	2.58	3.35	4.26	1.94	7.09	0.17
E8110	葉菜類:萵苣,廣東	1.1	108	49	48	163	44	54	56	5	56	0	45	83	42	53	60	25	61	0
			10.25	4.61	4.57	15.45	4.15	5.06	5.29	0.49	5.27	0.00	4.28	7.88	3.93	5.03	5.72	2.32	5.74	0.00
E8130	葉菜類:茴香	2.1	173	55	57	159	44	59	63	7	66	0	51	90	49	61	67	31	59	0
			8.15	2.58	2.69	7.51	2.09	2.77	2.98	0.35	3.13	0.00	2.41	4.23	2.33	2.90	3.14	1.47	2.80	0.00
E8140	葉菜類:青花菜,生鮮	3.8	190	61	80	451	51	59	81	17	81	5	55	91	39	62	95	50	117	0
			4.98	1.60	2.10	11.85	1.33	1.54	2.13	0.45	2.11	0.12	1.46	2.38	1.02	1.63	2.49	1.31	3.08	0.00
E8141	葉菜類:青花菜,冷凍	2.1	113	43	53	260	41	45	52	10	52	7	38	70	37	43	65	28	74	0
			5.49	2.12	2.59	12.69	1.99	2.20	2.53	0.51	2.55	0.36	1.88	3.40	1.78	2.08	3.16	1.38	3.59	0.00

表 27. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成
Table 27. The hydrolyzate amino acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
	中文名稱		天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
F8010	海帶芽	0.7	197	94	101	192	65	107	128	0	125	34	86	135	88	99	94	60	102	0
			26.92	12.85	13.84	26.23	8.80	14.59	17.45	0.00	17.02	4.58	11.67	18.38	12.03	13.48	12.86	8.14	13.97	0.00
G8010	木耳, 生鮮(8月)	0.9	125	81	57	119	50	60	93	22	74	178	44	79	50	65	53	50	49	0
			14.22	9.17	6.42	13.47	5.67	6.85	10.54	2.50	8.35	20.17	4.95	9.00	5.66	7.43	6.04	5.70	5.62	0.00
G8011	木耳, 乾貨(9月)	6.6	647	311	265	607	267	288	467	66	328	444	237	466	162	295	212	101	200	0
			9.81	4.71	4.01	9.20	4.04	4.37	7.07	1.01	4.97	6.73	3.60	7.06	2.46	4.47	3.22	1.54	3.02	0.00
G8012	木耳, 生鮮(12月)	1.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
G8013	木耳, 乾貨(12月)	21.4	960	602	526	977	515	495	807	67	585	912	380	714	290	426	365	215	568	178
			4.49	2.81	2.46	4.57	2.41	2.31	3.77	0.31	2.73	4.27	1.78	3.34	1.35	1.99	1.71	1.00	2.66	0.83
G8020	白木耳, 乾貨	9.8	775	414	386	874	363	417	466	156	443	620	296	527	380	320	410	188	690	205
			7.94	4.24	3.96	8.96	3.72	4.27	4.78	1.60	4.54	6.36	3.03	5.40	3.90	3.28	4.20	1.93	7.07	2.10
G8030	鮑魚菇	1.7	106	54	47	223	42	55	75	9	60	210	40	50	44	35	52	31	24	0
			6.25	3.22	2.79	13.19	2.49	3.23	4.46	0.54	3.53	12.41	2.36	2.93	2.60	2.08	3.06	1.85	1.42	0.00
G8040	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(8月)	4.3	235	155	106	486	129	166	270	21	184	301	146	213	60	143	133	82	40	84
			5.44	3.60	2.45	11.28	3.00	3.85	6.25	0.49	4.26	6.98	3.39	4.93	1.39	3.31	3.09	1.89	0.93	1.95
G8041	鮑魚菇, 袖珍, 生鮮(12月)	3.0	163	118	103	241	104	126	236	14	143	134	110	84	54	90	109	56	11	36
			5.36	3.90	3.38	7.94	3.43	4.16	7.77	0.45	4.73	4.40	3.64	2.77	1.77	2.97	3.59	1.86	0.37	1.17
G8042	鮑魚菇, 袖珍, 罐頭	2.1	93	50	49	112	39	43	58	7	55	102	45	80	40	47	54	28	56	0
			4.37	2.33	2.27	5.25	1.84	2.03	2.71	0.34	2.59	4.77	2.12	3.75	1.89	2.20	2.54	1.30	2.64	0.00
G8060	香菇	2.3	112	60	50	327	39	59	82	14	65	222	46	62	47	44	39	41	35	57
			4.80	2.56	2.12	13.99	1.68	2.51	3.49	0.62	2.79	9.50	1.95	2.65	2.00	1.89	1.66	1.74	1.49	2.42
G8070	金針菇, 生鮮(9月)	2.7	110	70	48	222	57	105	186	10	99	380	75	120	27	20	85	68	19	0
			4.10	2.60	1.79	8.28	2.12	3.91	6.94	0.38	3.72	14.22	2.79	4.47	1.01	0.75	3.20	2.55	0.70	0.00
G8071	金針菇, 生鮮(12月)	2.6	116	88	64	230	62	91	166	13	99	288	75	117	26	74	103	69	83	0
			4.43	3.35	2.44	8.77	2.37	3.48	6.33	0.50	3.76	10.96	2.86	4.47	0.97	2.83	3.92	2.63	3.16	0.00

表 27. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 27. The hydrolyzate amino acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
			天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
G8072	金針菇,罐頭	1.6	68	40	39	82	27	33	41	4	40	172	32	54	32	33	44	23	38	0
			4.11	2.44	2.35	4.99	1.64	2.01	2.47	0.22	2.42	10.44	1.91	3.29	1.92	1.98	2.68	1.37	2.28	0.00
G8080	花菇,乾貨	17.5	1414	697	763	3111	458	757	923	155	702	1749	567	983	433	588	830	303	718	0
			8.10	4.00	4.37	17.82	2.62	4.33	5.29	0.89	4.02	10.02	3.25	5.63	2.48	3.37	4.76	1.73	4.11	0.00
G8081	花菇,生鮮	3.6	147	104	93	14	1931	102	116	27	113	320	72	110	21	74	110	71	105	0
			4.06	2.88	2.58	0.39	53.41	2.81	3.20	0.74	3.12	8.85	2.00	3.03	0.58	2.05	3.04	1.97	2.91	0.00
G8090	香菇,生鮮(9月)	3.4	196	133	120	397	86	148	150	15	139	462	98	158	54	96	146	67	71	0
			5.80	3.96	3.55	11.77	2.56	4.39	4.44	0.43	4.13	13.68	2.92	4.69	1.59	2.84	4.33	2.00	2.09	0.00
G8091	香菇,生鮮(12月)	2.5	154	94	86	229	81	103	137	10	98	211	40	50	65	27	102	40	108	0
			6.07	3.71	3.40	9.01	3.18	4.06	5.38	0.41	3.87	8.30	1.58	1.95	2.55	1.07	3.99	1.58	4.26	0.00
G8092	香菇,乾貨	12.2	951	591	518	985	513	490	800	63	578	953	378	710	277	421	358	203	539	268
			7.77	4.83	4.24	8.06	4.19	4.01	6.54	0.52	4.73	7.79	3.09	5.81	2.26	3.44	2.93	1.66	4.41	2.20
G8100	竹筴,乾貨	16.9	1255	636	693	1972	469	625	826	84	892	2089	597	1014	471	841	683	307	611	0
			7.45	3.77	4.11	11.70	2.78	3.71	4.90	0.50	5.29	12.40	3.54	6.02	2.79	4.99	4.05	1.82	3.62	0.00
G8110	鴻喜菇	3.2	161	106	112	422	82	109	169	18	120	206	95	151	55	48	81	55	198	0
			4.96	3.25	3.44	12.99	2.54	3.36	5.20	0.55	3.70	6.34	2.93	4.64	1.71	1.48	2.51	1.69	6.09	0.00
G8120	柳松菇(11月)	4.5	88	64	54	248	59	66	191	14	72	349	53	83	13	51	55	28	11	20
			1.99	1.44	1.22	5.58	1.33	1.48	4.30	0.32	1.62	7.84	1.19	1.86	0.30	1.15	1.24	0.64	0.25	0.45
G8121	柳松菇(12月)	3.7	254	165	154	337	117	169	278	18	172	268	146	211	63	64	151	67	186	25
			6.89	4.46	4.18	9.14	3.17	4.59	7.54	0.48	4.66	7.28	3.96	5.73	1.71	1.72	4.09	1.83	5.04	0.67
G8130	洋菇,生鮮(11月)	2.0	88	64	54	248	59	66	191	14	72	349	53	83	13	51	55	28	11	20
			4.52	3.28	2.78	12.69	3.02	3.37	9.77	0.74	3.67	17.82	2.70	4.22	0.67	2.61	2.82	1.45	0.57	1.01
G8131	洋菇,生鮮(12月)	3.2	156	93	84	369	91	98	210	8	109	186	85	128	18	74	97	42	76	45
			4.95	2.94	2.66	11.71	2.88	3.11	6.68	0.26	3.45	5.91	2.71	4.07	0.58	2.34	3.07	1.32	2.40	1.43
G8132	洋菇,罐頭	2.7	153	78	78	195	67	71	89	10	83	250	77	124	61	71	92	42	89	0
			5.60	2.86	2.87	7.14	2.46	2.61	3.24	0.38	3.04	9.15	2.82	4.55	2.25	2.60	3.37	1.55	3.26	0.00

表 27. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 27. The hydrolyzate amino acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
			天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
G8140	猴頭菇, 生鮮	2.1	106	71	69	248	54	71	141	9	91	400	63	103	54	14	82	56	85	0
G8141	猴頭菇, 罐頭	1.0	4.99	3.35	3.24	11.62	2.51	3.32	6.63	0.43	4.29	18.77	2.96	4.85	2.54	0.64	3.83	2.65	3.99	0.00
G8150	草菇, 生鮮	3.8	8.00	4.25	4.30	10.90	3.65	4.06	5.55	0.29	4.80	16.98	3.70	6.80	3.47	3.82	4.77	2.54	5.30	0.00
G8151	草菇, 罐頭	3.2	275	200	188	518	168	194	377	9	224	191	111	75	53	66	221	72	169	28
G8160	平菇	1.6	7.22	5.25	4.95	13.60	4.43	5.09	9.90	0.24	5.89	5.03	2.91	1.97	1.39	1.74	5.82	1.90	4.44	0.74
G8170	杏鮑菇	2.3	91	46	48	109	37	41	51	5	50	58	40	72	39	46	59	28	54	0
			2.82	1.43	1.50	3.38	1.15	1.28	1.56	0.15	1.55	1.79	1.23	2.24	1.22	1.43	1.83	0.86	1.67	0.00
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			145	91	85	237	73	94	132	0	107	339	82	127	79	76	104	41	95	0
			6.27	3.95	3.66	10.25	3.18	4.09	5.73	0.00	4.62	14.70	3.57	5.49	3.43	3.29	4.49	1.76	4.12	0.00
H8010	甘納豆	6.2	424	166	193	536	133	149	166	34	206	26	162	321	128	210	180	107	148	140
H8020	豇豆(菜豆)	2.5	6.79	2.66	3.09	8.58	2.12	2.39	2.66	0.55	3.31	0.42	2.59	5.14	2.04	3.36	2.89	1.71	2.37	2.24
H8030	菜豆, 生鮮(敝豆)	2.0	343	84	103	275	73	85	108	11	102	23	78	133	70	90	112	76	103	42
H8031	菜豆, 冷凍(敝豆)	2.6	13.94	3.39	4.20	11.18	2.97	3.44	4.39	0.47	4.15	0.94	3.17	5.40	2.86	3.64	4.53	3.10	4.20	1.71
			313	82	128	176	47	57	113	9	91	12	58	89	48	57	82	56	66	36
			15.54	4.08	6.36	8.73	2.31	2.82	5.60	0.45	4.49	0.62	2.89	4.43	2.37	2.82	4.05	2.79	3.30	1.77
			410	97	150	262	76	91	137	16	115	9	83	143	71	89	112	48	103	10
			15.74	3.74	5.76	10.06	2.90	3.48	5.24	0.63	4.41	0.34	3.18	5.49	2.74	3.42	4.31	1.85	3.94	0.37
H8040	毛豆仁, 生鮮	12.9	1377	410	577	2035	504	532	501	139	497	128	504	855	418	573	696	333	819	0
H8041	毛豆仁, 冷凍	13.2	10.66	3.17	4.47	15.76	3.90	4.12	3.88	1.07	3.85	0.99	3.91	6.62	3.24	4.44	5.39	2.58	6.35	0.00
			1515	478	698	2661	663	537	554	134	570	171	586	1028	463	645	821	321	943	190
			11.51	3.63	5.30	20.21	5.04	4.08	4.21	1.01	4.33	1.30	4.45	7.81	3.51	4.90	6.24	2.44	7.17	1.45

表 27. 台灣地區藻類、菇類、豆類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 27. The hydrolyzate amino acid composition of of algae, fungus and pulses in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
			天門冬胺酸 Asp	蘇胺酸 Thr	絲胺酸 Ser	麩胺酸 Glu	脯胺酸 Pro	甘胺酸 Gly	丙胺酸 Ala	胱胺酸 Cys	纈胺酸 Val	甲硫胺酸 Met	異白胺酸 Ile	白胺酸 Leu	酪胺酸 Tyr	苯丙胺酸 Phe	離胺酸 Lys	組胺酸 His	精胺酸 Arg	色胺酸 Trp
H8050	豌豆莢	2.8	419	83	162	700	46	62	95	7	87	9	58	82	47	56	98	37	123	68
			14.95	2.97	5.76	24.98	1.65	2.23	3.38	0.24	3.09	0.34	2.06	2.93	1.66	1.98	3.51	1.33	4.40	2.41
H8051	豌豆仁	6.3	466	215	232	687	179	190	241	25	230	29	201	356	181	214	340	101	552	68
			7.39	3.42	3.68	10.90	2.83	3.01	3.82	0.40	3.65	0.46	3.19	5.64	2.87	3.40	5.39	1.59	8.75	1.08
H8060	甜豌豆莢	2.8	317	102	118	350	61	71	93	8	88	10	67	117	57	73	111	40	157	29
			11.33	3.66	4.24	12.51	2.18	2.55	3.32	0.30	3.14	0.37	2.41	4.18	2.02	2.62	3.98	1.44	5.61	1.02
H8061	甜豌豆仁, 冷凍	6.2	481	210	231	861	173	190	253	30	219	35	192	351	147	208	334	94	614	60
			7.70	3.35	3.69	13.78	2.77	3.05	4.05	0.48	3.51	0.56	3.07	5.61	2.34	3.33	5.34	1.51	9.83	0.97
H8062	甜豌豆仁, 罐頭	6.2	334	122	152	501	115	123	141	26	144	17	133	240	96	144	199	67	242	85
			5.36	1.95	2.45	8.04	1.85	1.98	2.26	0.42	2.31	0.28	2.14	3.85	1.54	2.31	3.19	1.07	3.88	1.37
H8070	扁豆莢	1.8	296	58	86	171	38	44	80	6	71	10	50	75	37	50	57	37	55	0
			16.18	3.20	4.73	9.35	2.08	2.39	4.39	0.34	3.87	0.56	2.73	4.10	2.02	2.76	3.10	2.01	3.00	0.00
H8080	皇帝豆仁	8.0	534	183	292	657	167	171	186	36	241	55	236	373	156	243	269	140	227	95
			6.67	2.28	3.65	8.21	2.08	2.14	2.32	0.45	3.01	0.69	2.95	4.66	1.95	3.04	3.36	1.75	2.84	1.19
H8090	紅豆, 糖漬	8.0	257	80	122	390	62	81	93	17	119	0	82	165	53	124	172	84	111	88
			3.20	1.00	1.52	4.86	0.77	1.00	1.16	0.21	1.49	0.00	1.02	2.06	0.66	1.54	2.14	1.05	1.39	1.09
H8100	紅花豆, 糖漬	7.6	408	152	213	531	118	135	152	0	190	26	160	285	102	197	226	120	172	94
			5.39	2.01	2.81	7.01	1.55	1.78	2.00	0.00	2.51	0.35	2.11	3.76	1.35	2.60	2.99	1.58	2.28	1.24
H8110	粉豆莢	1.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
H8120	白鳳豆, 台灣	27.4	2431	983	1246	3218	899	875	987	133	1032	215	914	1799	767	995	1159	625	1201	1301
			8.88	3.59	4.55	11.75	3.28	3.20	3.60	0.48	3.77	0.78	3.34	6.57	2.80	3.63	4.23	2.28	4.38	4.75
H8121	白鳳豆, 大陸	20.1	2165	848	1084	2866	696	740	831	133	1021	177	825	1437	558	990	1150	580	969	242
			10.75	4.21	5.38	14.23	3.46	3.67	4.13	0.66	5.07	0.88	4.09	7.13	2.77	4.91	5.71	2.88	4.81	1.20

表 28. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成

Table 28. The hydrolyzate amino acid composition of of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)

樣品代碼	食物名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																		
	中文名稱		天門冬胺酸 Asp	蘇胺酸 Thr	絲胺酸 Ser	麩胺酸 Glu	脯胺酸 Pro	甘胺酸 Gly	丙胺酸 Ala	胱胺酸 Cys	纈胺酸 Val	甲硫胺酸 Met	異白胺酸 Ile	白胺酸 Leu	酪胺酸 Tyr	苯丙胺酸 Phe	離胺酸 Lys	組胺酸 His	精胺酸 Arg	色胺酸 Trp	
I8010	羊:羊小排	20.8	1342 6.45	666 3.20	588 2.82	2445 11.75	564 2.71	681 3.27	884 4.25	125 0.60	684 3.29	401 1.93	660 3.17	1223 5.88	500 2.40	556 2.67	1360 6.53	442 2.12	914 4.39	176 0.85	
I8020	鴨:鴨胗	20.5	1717 8.37	834 4.07	786 3.83	3246 15.84	826 4.03	1126 5.49	1148 5.60	162 0.79	803 3.92	571 2.79	828 4.04	1540 7.51	657 3.20	711 3.47	1484 7.24	422 2.06	1245 6.07	209 1.02	
I8030	雞:雞肝	19.2	1451 7.57	753 3.93	739 3.85	2158 11.26	723 3.77	860 4.49	1037 5.41	153 0.80	932 4.86	402 2.09	749 3.90	1480 7.72	488 2.54	769 4.01	1246 6.50	433 2.26	1056 5.51	95 0.50	
I8040	豬:豬胰(腰尺)	15.0	1242 8.26	600 3.99	630 4.19	1834 12.20	595 3.96	759 5.04	784 5.22	202 1.34	707 4.70	304 2.02	527 3.51	1183 7.87	455 3.03	585 3.89	932 6.20	1291 8.58	833 5.54	125 0.83	
J8010	魚類:黃鰭鯛(赤翅仔)	19.2	1600 8.32	735 3.82	634 3.30	2586 13.45	506 2.63	737 3.83	35 0.18	156 0.81	781 4.06	464 2.42	723 3.76	1321 6.87	587 3.05	667 3.47	1398 7.27	386 2.01	977 5.08	343 1.78	
J8020	魚類:蕃薇虹彩鯛 (紅新娘)	17.3	1609 9.28	748 4.31	641 3.69	2711 15.63	502 2.89	650 3.75	990 5.71	137 0.79	787 4.54	500 2.88	760 4.38	1368 7.89	608 3.51	652 3.76	1415 8.16	394 2.27	990 5.71	364 2.10	
J8030	魚類:香魚(桀魚)	18.5	1719 9.28	785 4.24	734 3.96	2832 15.29	583 3.15	797 4.30	1134 6.12	185 1.00	904 4.88	568 3.07	812 4.38	1481 7.99	656 3.54	731 3.95	1536 8.29	457 2.47	1037 5.60	360 1.94	
J8040	魚類:藍點鸚哥魚(鸚哥)	20.1	1892 9.39	870 4.32	771 3.83	3163 15.70	622 3.09	828 4.11	1161 5.76	177 0.88	959 4.76	600 2.98	894 4.44	1636 8.12	730 3.63	774 3.84	1672 8.30	429 2.13	1187 5.89	367 1.82	
J8050	魚類:福氏鸚哥魚(青衣)	19.6	1799 9.16	826 4.21	731 3.73	2972 15.14	571 2.91	766 3.90	1093 5.57	141 0.72	923 4.70	535 2.73	847 4.32	1535 7.82	693 3.53	743 3.79	1581 8.06	445 2.26	1117 5.69	390 1.99	
J8060	腹足類:鮑魚	13.7	1158 8.45	477 3.48	502 3.67	1902 13.89	404 2.95	1018 7.43	893 6.52	50 0.37	446 3.26	217 1.58	387 2.82	862 6.29	345 2.52	311 2.27	624 4.56	170 1.24	1108 8.09	0 0.00	
J8070	頭足類:軟翅(軟絲仔)	15.8	1364 8.63	580 3.67	562 3.55	2399 15.17	569 3.60	804 5.09	851 5.38	158 1.00	569 3.60	411 2.60	647 4.09	1198 7.57	430 2.72	535 3.39	1064 6.73	277 1.75	932 5.89	232 1.46	
J8080	魚臟器:魚鰾,鱈魚	7.8	534 6.85	521 6.69	206 2.65	596 7.65	400 5.13	256 3.28	221 2.83	195 2.51	359 4.61	334 4.29	479 6.15	445 5.71	253 3.25	259 3.32	451 5.79	160 2.05	286 3.67	129 1.66	
J8081	魚臟器:魚鰾,烏魚	17.3	361 2.09	236 1.37	247 1.43	593 3.43	267 1.55	664 3.84	276 1.60	90 0.52	256 1.48	89 0.52	202 1.17	266 1.54	123 0.71	141 0.82	201 1.17	96 0.56	1545 8.95	0 0.00	

表 28. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 28. The hydrolyzate amino acid composition of of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代 碼	食物名稱	粗 蛋 白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
	中文名稱		天 門 冬 胺 酸 Asp	蘇 胺 酸 Thr	絲 胺 酸 Ser	麩 胺 酸 Glu	脯 胺 酸 Pro	甘 胺 酸 Gly	丙 胺 酸 Ala	胱 胺 酸 Cys	纈 胺 酸 Val	甲 硫 胺 酸 Met	異 白 胺 酸 Ile	白 胺 酸 Leu	酪 胺 酸 Tyr	苯 丙 胺 酸 Phe	離 胺 酸 Lys	組 胺 酸 His	精 胺 酸 Arg	色 胺 酸 Trp
J8090	雙殼類:綠殼菜蛤,生鮮 (淡菜)	17.8	1315	566	606	1514	481	1076	585	162	551	313	540	793	498	482	1019	234	915	57
			7.40	3.19	3.41	8.52	2.71	6.06	3.29	0.91	3.10	1.76	3.04	4.46	2.80	2.71	5.74	1.32	5.15	0.32
J8091	雙殼類:綠殼菜蛤,曬乾 (淡菜)	43.7	5451	1947	1759	5415	1566	2024	2014	720	1875	1075	2043	3085	1857	2127	3530	922	3394	689
			12.49	4.46	4.03	12.41	3.59	4.64	4.61	1.65	4.30	2.46	4.68	7.07	4.25	4.87	8.09	2.11	7.78	1.58
J8100	雙殼類:海扇蛤(扇貝)	14.7	1116	526	526	1732	354	1840	689	176	490	311	494	870	411	438	906	229	915	0
			7.58	3.57	3.57	11.75	2.40	12.49	4.68	1.19	3.32	2.11	3.35	5.90	2.79	2.97	6.15	1.55	6.21	0.00
J8110	魚臟器:魚肚,旗魚	22.5	2179	1058	1061	3068	1382	3079	1805	372	1004	289	939	1519	720	880	1440	469	1905	184
			9.69	4.70	4.72	13.64	6.14	13.69	8.03	1.66	4.46	1.28	4.18	6.75	3.20	3.91	6.40	2.08	8.47	0.82
J8120	魚類:虱目魚(10月)	22.0	1636	738	637	2451	534	745	985	138	850	492	773	1322	593	656	1517	1305	953	138
			7.44	3.36	2.90	11.14	2.43	3.39	4.48	0.63	3.87	2.24	3.51	6.01	2.70	2.98	6.90	5.94	4.33	0.63
J8121	魚類:虱目魚(12月)	21.4	2017	893	749	2831	641	900	1165	205	982	562	896	1563	708	744	1611	1273	1123	153
			9.44	4.18	3.51	13.25	3.00	4.21	5.45	0.96	4.60	2.63	4.19	7.32	3.32	3.48	7.54	5.96	5.25	0.72
J8122	魚類:虱目魚(2月)	19.8	1964	914	788	3017	662	954	1252	161	1044	625	972	1653	767	816	1674	1367	1190	223
			9.92	4.62	3.98	15.25	3.35	4.82	6.33	0.82	5.28	3.16	4.91	8.35	3.88	4.12	8.46	6.91	6.01	1.13
J8123	魚類:虱目魚(5月)	22.3	1776	789	744	2879	554	792	1040	0	865	562	829	1447	664	676	1483	435	1091	269
			7.95	3.53	3.33	12.89	2.48	3.54	4.66	0.00	3.87	2.52	3.71	6.48	2.97	3.03	6.64	1.95	4.89	1.20
J8130	魚類:七星鱸(11月)	20.5	1808	786	699	2786	519	910	1064	146	827	560	804	1446	617	724	1627	395	1022	224
			8.81	3.83	3.40	13.57	2.53	4.43	5.18	0.71	4.03	2.73	3.92	7.04	3.00	3.53	7.93	1.92	4.98	1.09
J8131	魚類:七星鱸(12月)	19.6	1943	861	779	2933	610	1043	1132	116	891	569	885	1554	689	744	1584	857	1116	144
			9.90	4.39	3.97	14.95	3.11	5.32	5.77	0.59	4.54	2.90	4.51	7.92	3.51	3.79	8.08	4.37	5.69	0.73
J8132	魚類:七星鱸(1月)	20.1	2098	937	852	3253	643	1094	1230	173	999	633	1003	1749	805	863	1746	492	1345	458
			10.42	4.65	4.23	16.15	3.19	5.43	6.11	0.86	4.96	3.15	4.98	8.68	4.00	4.28	8.67	2.44	6.68	2.28
J8133	魚類:七星鱸(3月)	20.0	2130	944	851	3227	649	1184	1228	0	994	640	941	1681	776	866	1726	611	1275	310
			10.65	4.72	4.26	16.14	3.25	5.92	6.14	0.00	4.97	3.20	4.71	8.41	3.88	4.33	8.63	3.06	6.38	1.55
J8140	魚類:加納(11月)	20.3	1664	740	667	2555	486	711	961	148	813	517	770	1338	594	663	1565	420	987	289
			8.18	3.64	3.28	12.56	2.39	3.50	4.72	0.73	4.00	2.54	3.79	6.58	2.92	3.26	7.69	2.06	4.85	1.42

表 28. 台灣地區肉類、魚貝類、乳品類及其製品(100g可食部分)水解液胺基酸組成(續)

Table 28. The hydrolyzate amino acid composition of of meat products, seafoods and dairy foods in Taiwan(based on 100g edible portion)(continued)

樣品代碼	食物名稱 中文名稱	粗蛋白 (g)	水解液胺基酸組成(上行 mg/100g food) (下行 g/100g protein)																	
			天門冬胺酸	蘇胺酸	絲胺酸	麩胺酸	脯胺酸	甘胺酸	丙胺酸	胱胺酸	纈胺酸	甲硫胺酸	異白胺酸	白胺酸	酪胺酸	苯丙胺酸	離胺酸	組胺酸	精胺酸	色胺酸
			Asp	Thr	Ser	Glu	Pro	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	Lys	His	Arg	Trp
J8200	蝦類:美洲白蝦	20.5	1846	733	692	3060	793	1611	1284	164	841	487	807	1460	751	806	1421	511	1916	349
J8210	魚類:白鯧(12月)	19.1	9.00	3.57	3.38	14.92	3.87	7.86	6.26	0.80	4.10	2.38	3.94	7.12	3.66	3.93	6.93	2.49	9.34	1.70
J8211	魚類:白鯧(2月)	17.9	1900	866	802	3089	603	874	1155	153	950	569	933	1626	728	741	1579	420	1145	264
J8212	魚類:白鯧(3月)	17.6	9.96	4.54	4.21	16.19	3.16	4.58	6.05	0.80	4.98	2.98	4.89	8.52	3.81	3.89	8.28	2.20	6.00	1.38
J8213	魚類:白鯧(5月)	16.4	1487	751	682	2640	546	788	1026	124	833	499	793	1375	621	639	1382	380	1006	259
J8220	魚臟器:魚肝, 鱈魚	6.5	8.33	4.21	3.82	14.78	3.06	4.41	5.74	0.69	4.66	2.79	4.44	7.70	3.48	3.58	7.74	2.13	5.63	1.45
J8230	魚類:鯊魚片	26.3	1853	824	756	2896	593	866	1116	0	920	580	872	1526	700	713	1513	460	1149	263
J8240	海參類:紅參	7.5	10.56	4.69	4.31	16.50	3.38	4.93	6.36	0.00	5.24	3.31	4.97	8.69	3.99	4.06	8.62	2.62	6.54	1.50
J8250	魚類:黃花魚	16.8	1846	819	772	2980	557	782	1069	698	917	585	867	1506	706	715	1577	479	1134	327
L8010	羊乳:鮮乳	3.4	11.27	5.00	4.72	18.20	3.40	4.78	6.53	4.26	5.60	3.58	5.29	9.20	4.31	4.37	9.63	2.92	6.93	2.00
			560	300	307	794	235	333	354	0	352	179	264	514	252	275	406	153	390	80
			8.63	4.61	4.73	12.23	3.62	5.12	5.45	0.00	5.43	2.75	4.06	7.92	3.89	4.23	6.25	2.36	6.01	1.23
			1322	632	535	2129	429	599	787	145	635	342	659	1104	502	539	1159	428	883	169
			5.02	2.40	2.03	8.09	1.63	2.28	2.99	0.55	2.41	1.30	2.50	4.20	1.91	2.05	4.40	1.63	3.36	0.64
			391	200	174	646	456	914	475	0	142	37	98	168	108	79	70	31	384	40
			5.23	2.68	2.33	8.65	6.12	12.25	6.36	0.00	1.90	0.50	1.31	2.26	1.45	1.06	0.93	0.41	5.14	0.54
			1823	816	731	2819	563	744	1076	164	875	568	832	1464	677	721	1543	434	1104	269
			10.86	4.86	4.35	16.80	3.35	4.44	6.41	0.98	5.22	3.39	4.96	8.72	4.04	4.30	9.19	2.59	6.58	1.60
			217	147	159	645	324	54	96	23	190	57	141	288	122	137	231	77	86	0
			6.42	4.34	4.71	19.11	9.58	1.60	2.83	0.67	5.64	1.69	4.17	8.53	3.61	4.04	6.84	2.27	2.54	0.00