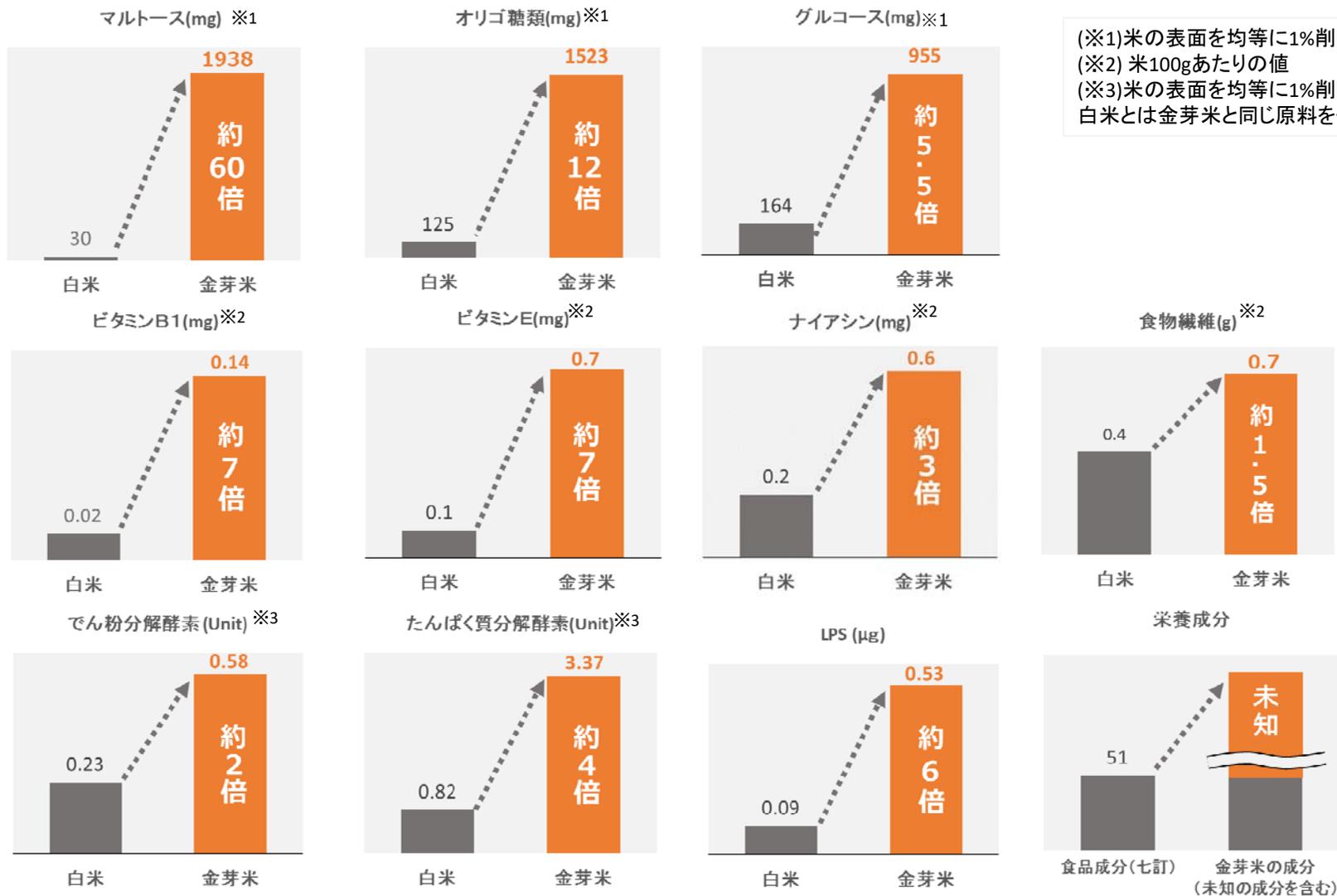


【別紙】 金芽米と通常の白米の健康成分比較



現在判明している健康成分だけでも白米よりもとっても多い。

日本食品標準成分表の比較

「五訂」日本食品標準成分表 平成12年(2000年) 36品目

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	レチノール	カロテン	レチノール当量	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ナイアシン	ビタミンB ₆	ビタミンB ₁₂	葉酸	パントテン酸	ビタミンC	飽和・一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	食塩相当量
-------	----	-------	----	------	----	-------	------	-------	--------	----	---	----	---	------	-------	------	---------	-------	-------	-------	--------------------	--------------------	-------	--------------------	---------------------	----	--------	-------	-------------	----------	---------	---------	---------	--------	-------

「七訂」日本食品標準成分表 平成27年(2015年) 51品目

エネルギー	水分	たんぱく質	たんぱく質	アミノ酸組成による	脂質	グリセロール当量	トリアシル	飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	コレステロール	炭水化物	利用可能炭水化物(単糖当量)	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンD	α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール	ビタミンK	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ナイアシン	ビタミンB ₆	ビタミンB ₁₂	葉酸	パントテン酸	ビオチン	ビタミンC	食塩相当量
-------	----	-------	-------	-----------	----	----------	-------	-------	----------	----------	---------	------	----------------	---------	---------	--------	----	-------	------	-------	--------	----	---	----	---	------	-----	-----	-----	-------	-------	--------	--------	-------------	----------	-----------	-------	-----------	-----------	-----------	-----------	-------	--------------------	--------------------	-------	--------------------	---------------------	----	--------	------	-------	-------

- このように「五訂」では36品目だったものが、「七訂」では51品目に増えている。
- しかし、まだまだ進行形であって、現時点では「未知なる成分」が未発見の現状にある。
- 金芽米には、その「未知なる成分」が存在し、それが健康効果を生んでいると考えられる。