

## 糖力アップ・ななちゃんのアミノ酸組成（比較）

アミノ酸名	一般的にいわれている植物・作物への影響	糖力アップ	ななちゃん
グリシン	葉緑素の原料、光合成の向上、耐寒性の向上	3.70%	10.00%
アラニン	生育促進、旨味増進	2.48%	3.99%
バリン		0.97%	0.95%
ロイシン	着色促進	1.25%	1.19%
イソロイシン		0.65%	0.57%
セリン	旨味増進、発根促進	0.88%	0.66%
スレオニン		0.76%	0.39%
アスパラギン酸	アミノ酸合成を促進	1.83%	2.16%
グルタミン酸	生育促進、旨味増進、耐寒性向上	3.30%	4.07%
プロリン	着花促進	1.82%	5.39%
リジン	重要な栄養素	1.52%	1.18%
アルギニン	生育促進、サイトカイニンの源	1.50%	2.63%
ヒスチジン		0.50%	0.26%
シスチン		0.09%	0.02%
メチオニン	エチレンの源	0.52%	0.33%
フェニルアラニン	サリチル酸の源、旨味増進	0.63%	0.78%
チロシン	サリチル酸の源	0.33%	0.19%
トリプトファン	オーキシンの源	0.09%	0.00%
合 計		22.82%	34.76%

※分析方法、時期、年によって変化するので、あくまでも分析例です。

※現物あたり含有量（%）を表示

※（日本食品分析センター調べ）過ギ酢酸化処理後、塩酸加水分解し、アミノ酸自動分析法にて計測。（トリプトファンのみ、高速液体クロマトグラフィー）