

糖力アップ、ななちゃん アミノ酸の組成（比較）

分類	性質	アミノ酸名	植物・作物への影響	糖力アップ	ななちゃん
脂肪族 アミノ 酸	中性	グリシン	葉緑素の源、旨味を増す、耐寒性の向上	3.70%	10.00%
	中性（疎 水性）	アラニン	生育促進、旨味を増す	2.48%	3.99%
		バリン		0.97%	0.95%
		ロイシン	色をよくする	1.25%	1.19%
		イソロイシン		0.65%	0.57%
	中性（親 水性）	セリン	旨味を増す	0.88%	0.66%
		スレオニン		0.76%	0.39%
	酸性	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、旨味を増す、耐寒性向上	3.30%	4.07%
	中性	プロリン	着花促進	1.82%	5.39%
	塩基性	リジン	重要な栄養素	1.52%	1.18%
		アルギニン	生育促進、サイトカインの源	1.50%	2.63%
		ヒスチジン		0.50%	0.26%
中性	シスチン		0.09%	0.02%	
	メチオニン	エチレンの源	0.52%	0.33%	
芳香族 アミノ 酸	中性	フェニルアラニン	サリチル酸の源、旨味風味を増す	0.63%	0.78%
	中性	チロシン	サリチル酸の源	0.33%	0.19%
	中性	トリプトファン	オーキシンの源	0.09%	0.10%
合 計				22.82%	34.86%

※分析方法、時期、年によって変化するので、あくまでも分析例としてご参照ください。

※現物あたり含有量（％）を表示

※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、高速液体ガスクロマトグラフィー）

（日本食品分析センター調べ）