

食品の水分量変化等を考慮した栄養価計算について【ご参考】

ニュートリションライナー 栄養計算編 における水分量変化等に伴う栄養価計算についてご案内いたします。

【概要】

栄養価計算の対象となる食品（以降、完成品とします）の100gあたりの栄養価を求めて材料として登録し、食品の作成時に利用します。

【手順】

- ① 食品作成において完成品を構成する材料の正味量をそれぞれ入力し、正味量の総量と各栄養価を出力します。ここで求められる各栄養価は完成品の各栄養価に等しいと考えられます。
- ② ①の結果から100gあたりの栄養価（必要となる栄養素について）を求めます。

完成品の重量 ÷ 100g = 栄養価の係数

完成品の栄養価 ÷ 栄養価の係数 = 完成品100gあたりの栄養価

- ③ 完成品100gあたりの栄養価をもとに完成品を材料データとして登録します。

※ 栄養価計算ソフトの食品データベースは100gが基本となっています。

【応用】

食品作成において、材料として登録済みの完成品データはいつでも使えるようになります。重量を指定しての栄養価計算やほかの食品と組み合わせての栄養価計算にご利用ください。

お問合せ電話番号： 0120-947-840（平日9:00～18:00、土日祝はお休み）担当 くらまた 倉又

メールアドレス： front@nliner.jp

専用サイト： <https://www.nliner.jp>

ニュートリションライナー

