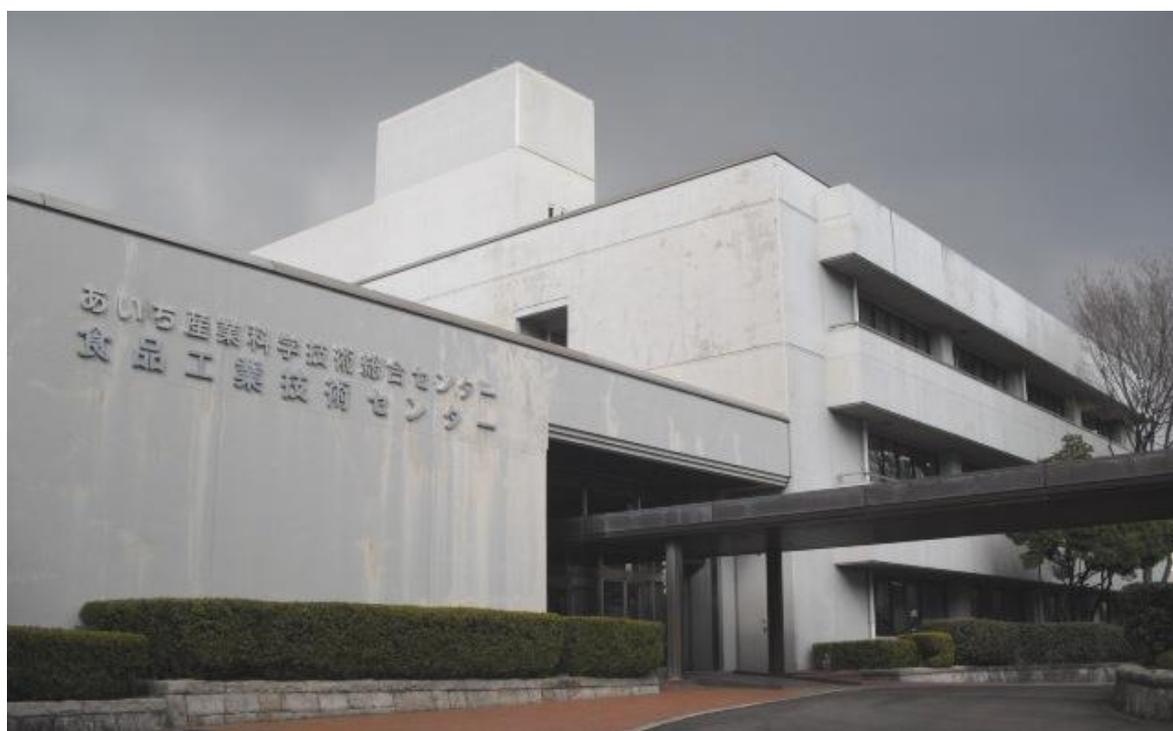


あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

依頼試験のご案内



〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2丁目1番の1
TEL (052)521-9316(代) FAX (052)532-5791
Home Page <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/>

品質管理のために

◎栄養成分分析

Q：加工食品の容器包装及び添付文書に栄養表示を記載する際、どのような項目を表示したらよいのでしょうか。

A：熱量（エネルギー）、たんぱく質、脂質、炭水化物（又は糖質及び食物繊維）、ナトリウム、その他の栄養成分の順に含有量を表示します。その他の栄養成分に関しては、基準が定められている成分（ビタミン、ミネラルなど）のみ表示義務があり、その基準にしたがった含有量の表示が必要になります。

エネルギー	418 kcal
たんぱく質	7.1 g
脂質	7.4 g
炭水化物	80.8 g
ナトリウム	120 mg

愛知県食品工業技術センター調べ

試験の項目	お値段	試験の概要
栄養成分 (炭水化物表示の場合)	20,000 円	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、水分、灰分、ナトリウム

◎機能性成分の分析

Q：当社の製品中にポリフェノールやビタミンCなどの機能性成分がどれくらい含まれているか知りたいのですが。

A：ビタミンCは高速液体クロマトグラフィーで測定しました。総ポリフェノール(タンニン)は吸光光度法で測定しました

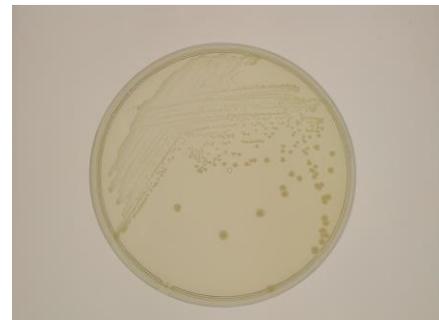


試験の項目	お値段	試験の概要
ビタミンC	19,000 円	高速液体クロマトグラフィー
タンニン	12,500 円	吸光光度法

◎微生物の検査

Q：クリーム品の微生物の検査を依頼する際に注意すべき点を教えてください。

A：微生物の状態は短時間で大幅に変化することがあります。変化を抑えるため低温で保持し、速やかに分析に供する必要があります。また、開封された商品であれば、分析までの間に外部から微生物が混入しないよう、清潔な容器に入れるなどの配慮をお願いします。



試験の項目	お値段	試験の概要
生菌数	3,200 円	生菌数を測定します。
酵母数	5,400 円	酵母のみを選択的に測定します。

事故原因究明のために

◎食品混入異物の分析

Q：小麦粉の袋の中にゴマ粒のような物が入っていました。

A：顕微鏡で拡大したところ、タバコシバンムシでした。この虫は植物性乾燥食品の害虫であり、特に幼虫はかじる力が強く、袋に穴を開けて侵入するので注意が必要です。

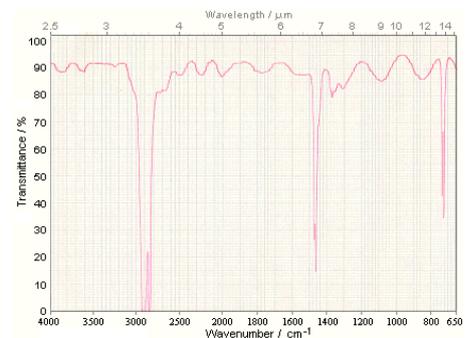


試験の項目	お値段	試験の概要
顕微鏡観察	2,700 円	外観観察から異物を判別します。
顕微鏡写真撮影	7,600 円～	拡大写真を撮影します。

◎赤外分光分析

Q：製品の中にプラスチック様の異物があり、顕微鏡で観察したところ、フィルムの切れ端のようでした。この材質が何かわかりますか？

A：赤外分光光度計で測定したところ、材質がポリエチレンであることがわかり、この製品に使用されていた包装資材が何らかの原因で、製品に混入したものであると思われます。



試験の項目	お値段	試験の概要
赤外部分光法	11,400 円	フーリエ変換形赤外分光光度計により測定を行います。

◎食品包装材料の性能評価

Q：スナック菓子の包装用フィルムを別の会社のフィルムに変更したところ、保管中に油の酸化臭が生じる事故が発生しました。

A：フィルムの酸素と水蒸気の透過度を調べたところ、フィルムの特性が仕様と異なり、酸素、水蒸気を通しやすく、油分の劣化が早まった事故でした。



試験の項目	お値段	試験の概要
酸素透過度	16,700 円	等圧法または差圧法で測定します。
水蒸気透過度	16,700 円	吸湿剤の重量変化で測定します。

新商品開発のために

◎味、香りなどの官能検査

Q：新製品の開発のため、原材料の配合が異なる3種類のうどん用麺A、B、Cを開発しました。どの麺が優れているか、パネラーによる評価を行いたいと考えています。

A：パネラーによる官能審査の結果、Aの麺が「のどごし」、「歯ごたえ」で高い評価を受けました。



試験の項目	お値段	試験の概要
官能試験	6,600円～	人の五感により食品を評価します。 (評価人数、項目数により料金が異なります。)

◎柔らかさ、歯ごたえなどの物性評価

Q：原材料の種類や配合を工夫し、従来製品より歯ごたえが優れた蒲鉾を開発しました。歯ごたえの違いを、人の感覚に頼らないデータとして測定できるでしょうか？

A：クリープメーターを用いて、破断強度を測定しました。従来品との違いが、客観的なデータにより裏付けられました。



試験の項目	お値段	試験の概要
クリープメーター法	17,700円	食品の破断強度を測定します。
RVA法	4,700円	デンプン等の粘度を測定します。

交通案内

地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」
乗り換え、鶴舞線（犬山、上小田井方面）
「庄内通」下車、西へ徒歩約12分

市バス **名古屋駅から

10番のりば 名駅26（平田住宅行き）

11番のりば 名駅11※左回り（名駅行き）

**栄『オアシス21』から1番のりば

栄25（名塚中学行、名西橋行き）

栄27※栄循環・右回り（栄行き）

栄27※栄循環・左回り（栄行き）

西巡回り※右回り栄行き）

いずれも「上堀越町」下車、徒歩約3分

