



おいしいお米の検査

『私たちは、笑顔で健康的な生活、安心で安全な食生活を推進します!』

白米に精米しますと保管してある場所の温度・湿度によって脂質が経時変化をして、脂肪酸に分解されます。新米では脂肪酸をほとんど含有しませんが、古くなるにつれ脂肪酸量は増加し酸性を呈します。この変化を利用して劣化の状態や劣化米の混入、古米の混入を検査します。(pH法) 税込 3,150 円/検体 追加 1 検体税込 2,612 円加算

また、当社ではパーオキシターゼ (Peroxidase 過酸化酵素) の活性に着目しての鮮度検査も可能です。(Guaiacol 法) 税込 3,150 円/検体 追加 1 検体税込 2,612 円加算

(必要試料量各々 50 g)

- ① 鮮度判定試験 税込 5,762 円 (納期 5 営業日程度)

鮮度の良し悪し、鮮度の良い米に悪い米が含まれていることは分かります。

ただし、低温保存技術が著しく進歩しておりますので、保管米でも鮮度よく保たれている場合があります。(必要試料量 100 g)

- ② 食味試験 税込 63,000 円 (納期 10 営業日程度) パネラー (人) より食味判定をします。

①同様、低温保存された保管米でも食味判定は上位となります。(必要試料量 2 kg)

- ③ DNA 鑑定 異種混入及び品種判定が可能です。税込 73,500 円 (納期 15 営業日)

(必要試料量 100 g)

- ④ 198 物質の残留農薬一斉分析 1 式 税込 60,900 円 GC-MS/MS 法 (必要試料量 500 g)

- ⑤ 352 物質の残留農薬一斉分析 1 式 税込 92,400 円 GC-MS/MS 法 (必要試料量 500 g)

- ⑥ 検体数により、値引きがありますのでご相談ください。

お米の劣化と分析試験

お米の劣化は、お米に含まれる酵素の作用や酸化などにより進行します。

貯蔵や保管状態により、急速に劣化は進みます。

硬くてバサついた感じや、白化、異臭の発生 (古米臭)、食味が低下します。

精米後は出来るだけ低温で、冷暗所に保管し、早めにお召し上がりください。

鮮度判定試験では、劣化現象の進行により酵素の減少や酸化分解物である脂肪酸に着目し鮮度を簡易に判定する方法です。

pH 試験では、その色調変化が鋭敏ですので、結果は 5 段階評価が可能です。また、劣化米

や古米の混入量の数値化も可能です。

味や照り・つやは、理化学的判定が困難ですので、パネラー（人）による官能試験を実施します。この試験を食味試験と言い 4段階で評価されます。

古米混入が上記の試験で有りと判断された場合、混入の割合や銘柄の判定も可能です。

皆様、良くご存じのDNA検査を実施します。

経験豊富な当社にご用命ください。

