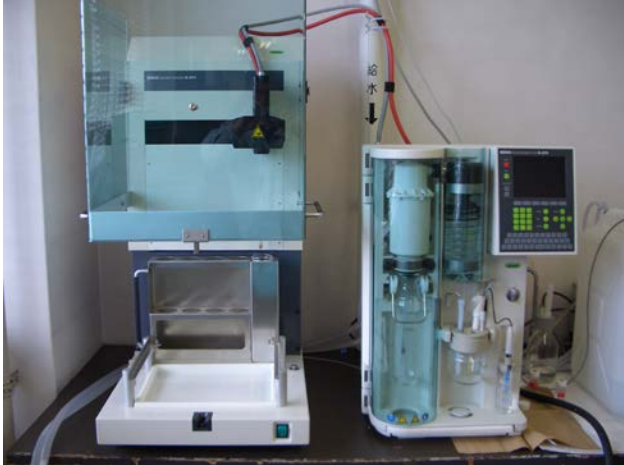


食品中の窒素の定量分析

事例	JAS 規格に基づいた、醤油中の窒素含量の測定を行いました。																		
試験内容 と結果	<p>県内の醤油製造業者は、定期的(月に1回)に、JAS 規格(日本農林規格)を満たしているかを確認するため、検査を行う必要があります。</p> <p>このため、試験では、JAS の醤油の分析法に基づいて、醤油に含まれる窒素含量を測定しました。(表 1)</p> <p>醤油製造業者は、試験結果より、当該基準を満たすことによって、醤油商品に JAS マークを表示しています。</p> <p style="text-align: center;">表1 試験結果</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;"></th> <th style="width: 25%;">濃口醤油</th> <th style="width: 25%;">淡口醤油</th> <th style="width: 25%;">再仕込醤油</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">標準</td> <td style="text-align: center;">1. 20以上</td> <td style="text-align: center;">0. 95以上</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">上級</td> <td style="text-align: center;">1. 35以上</td> <td style="text-align: center;">1. 05以上</td> <td style="text-align: center;">—</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">特級</td> <td style="text-align: center;">1. 50以上</td> <td style="text-align: center;">1. 15以上</td> <td style="text-align: center;">1. 65以上</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">(単位:g/100ml)</p>				濃口醤油	淡口醤油	再仕込醤油	標準	1. 20以上	0. 95以上	—	上級	1. 35以上	1. 05以上	—	特級	1. 50以上	1. 15以上	1. 65以上
	濃口醤油	淡口醤油	再仕込醤油																
標準	1. 20以上	0. 95以上	—																
上級	1. 35以上	1. 05以上	—																
特級	1. 50以上	1. 15以上	1. 65以上																
使用装置	<p>窒素・タンパク質測定装置 (平成 16 年度電源立地地域対策交付金)</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <p>メーカー名: 日本ビュッヒ(株) 型式: K-370/K-371</p> <p>【機器の概要】 食品や生物試料などに含まれる窒素/タンパク質を、ケルダール法に基づき測定する装置です。</p> </div> </div>																		
手数料 使用料	<p>手数料: 食品原材料及び製品に係る一般成分分析(水分、タンパク質、アルコール等) 1,500円/件</p> <p>醤油製品に係る一般成分分析 1,000円/件</p> <p>使用料: 窒素タンパク質測定装置 1,200円/時間</p>																		