

栄養成分分析(簡易法)の分析対象サンプル範囲拡大のお知らせ

2019年1月18日

一般財団法人 日本醤油技術センター

日本醤油技術センターでは、昨年10月より近赤外分光分析法(NIR法)による栄養成分分析の受託分析を開始いたしました。分析対象を「固形物を含まないもの」としておりました。

この度、固形物(ごま、だいこんおろし、にんにく、唐辛子など)を含む製品についても前処理を行うことで測定することが可能となりましたので、下記の「測定できるサンプル」と「測定できないサンプル」を参考にしてご依頼ください。

一般的な栄養成分分析の公定法に比べて非常にリーズナブルな手数料となっておりますので加工食品の栄養成分表示義務化の経過措置期間が終わる前にぜひご活用ください。(ご依頼の前に下記の注意事項を必ずご参照ください)

<測定できるサンプル>

- ・しょうゆ
- ・しょうゆを主原料とした液体調味料(だししょうゆ、つゆ、たれ、ほん酢など)
- ・しょうゆを主原料とした液体調味料のうち、固形物を含むもの(焼き肉のたれ、大根おろし入りほん酢など)

<測定できないサンプル>

- ・油脂を添加しているもの(ごまなどの原料に由来する程度の脂質は可)
- ・ごまを多く含む懸濁しているもの(焼き肉のごまだれ、ごまだれつゆなど)
- ・しょうゆを主原料としない調味料(焼き鳥の塩だれ、甘酢たれなど)
- ・ペースト状のもの
- ・魚醤

<必要検体量>

500ml以上

<分析手数料>

1検体あたり3,000円(税別)

※日本醤油協会および全国醤油工業協同組合連合会の会員外の方は10割増しとなります。

<注意事項>

①うす塩、あさ塩、あま塩、低塩、減塩、ノンオイルなど、栄養成分に関する強調表示をする商品には、簡易法による分析値を表示することはできませんので、ご依頼は受け付けません。

そのような検体をご依頼の際は「栄養成分（公定法）」で分析をご依頼ください。

②簡易法は、近赤外分光法（NIR）装置による分析（推定値）になります。分析項目は公定法と同じ（熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量）ですが、検体によっては公定法で分析した値と 20%以上の差が出る可能性がございます。したがって、この分析値を表示する際は、栄養成分表示に近接して「推定値」を含む文言または「この表示値は、目安です。」と必ず表示してください。

③たんぱく質の算出方法が異なるため、しょうゆの場合は「しょうゆ」それ以外の検体の場合は「その他」や「しょうゆ加工品」等の該当項目を依頼書にご明記ください。