

2月7日～2月13日 商品検査実績（検査中のものは除く）

●微生物検査 220 検体

- ・検査の結果特に問題はありませんでした。

●理化学検査 35 検体

食品添加物検査	14 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
残留農薬検査	今週は実施しておりません。
簡易農薬検査	今週は実施しておりません。
P 畜種判別検査	今週は実施しておりません。
C 遺伝子組換え食品 (大豆) 検査	今週は実施しておりません。
R 検査 米のDNA異種米判定	今週は実施しておりません。
米鮮度判定	今週は実施しておりません。
産地判別検査	今週は実施しておりません。
卵鮮度判定	今週は実施しておりません。
アレルゲン検査	11 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
ヒスタミン検査	10 検体実施しました。検査の結果問題ありませんでした。
アフラトキシン(カビ毒)	今週は実施しておりません。
放射性物質検査 (スペクトロメータ※)	今週は実施しておりません。

※NaI シンチレーションスペクトロメータ しゃへいたい：遮蔽体付検査機器で核種を特定できるもの：ヨウ素 131、セシウム 134、セシウム 137 を測定

品質保証室で実施している商品検査についてお知らせします

・米鮮度判定検査

お米に含まれる主要成分のうち、タンパク質やでん粉よりも、脂質は分解が速く進みます。このことから、品質劣化の指標として脂肪酸度の測定が用いられます。脂肪酸が増えると pH の低下を引き起こすため、pH 指示薬を用いて鮮度劣化した米が混ざっていないかを確認しています。



赤色の pH 指示薬を入れた試験管に
お米を入れて混ぜ合わせます。



pH 指示薬の色が緑色になると鮮度
劣化していませんが、赤色からあまり
変化しないと鮮度劣化しています。