

分析試験成績書

依頼者 株式会社 わだまんサイエンス

検体名 リグナンリッチ黒ごま
マイクロパウダー
250208バッチテスト品
60メッシュ 90%パス



2013年(平成25年)02月11日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
抽出油の酸価	1.79	*****	1	*****
セサミン	1.06 g/100g	*****		高速液体クロマトグラフ法

注1. 基準油脂分析試験法(日本油化学会編)。

以 上

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒604-0845
 京都府京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
 Tel.075-222-7318 Fax.075-222-0318

株式会社 **食環境衛生研究所**
 〒379-2107
 群馬県前橋市荒口町561-21
 TEL 027-230-3411 FAX 027-230-3412
 登録衛生検査所 第41号
 計量証明事業 環第51号

検査結果報告書

受付番号: No.13021822
 受付日: 2013年2月18日
 報告日: 2013年3月22日
 検体名: リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー-250208 (L-LDPE0.1mm)
 備考: 加速条件下(40°C、75%湿度)で1ヵ月保存後検査

上記検体につきまして、検査結果を以下のとおり報告いたします。

【検査結果】

検査項目	検査結果	単位	分析方法
酸価(AV)	1.45		食品衛生検査指針 理化学編 2005
水分	2.3	g/100g	減圧加熱乾燥法 (備考1)

【備考】

- 水分測定乾燥条件: 100°C, 5時間

検査担当者: 岩崎 検査責任者: 松本

