

大豆の豆腐加工適性試験

一般財団法人 日本穀物検定協会

豆腐を製造するに当って、原料大豆の加工適性試験は重要です。原料とする大豆をご提供頂き、豆乳・豆腐を製造し、その過程での大豆成分分析、豆乳抽出試験、豆腐加工試験、および3段階評価の官能試験を行い、大豆の加工適性を明確にし、皆様の良質加工の判断基準にご協力いたします。

□ 加工適性試験項目

項目名	原料	豆乳	豆腐	試験方法等
大豆成分分析	水分	○		常圧乾燥法
	たん白質	○	○	ケルダール法
	灰分	○		直接灰化法
	脂肪	○		ソックスレー抽出法
豆乳抽出試験	抽出率		○	計算にて算出
	固形分		○	常圧乾燥法
	色調		○	色差計
	粘度		○	B型粘度計
豆腐加工試験	破断強度		○	レオメーター
	pH		○	ガラス電極pHメーター
官能試験 ※1,※2			○	豆腐官能6項目(外観,甘味,こく,不快味,食感,おいしさ)



※1 : 専門パネル10名で、豆腐の官能6項目を試験します。

※2 : 製造した絹ごし豆腐(充填)での官能試験となります。

□ ご要望に応じて、試験項目の追加、または削除が可能です。

追加項目例 : 機能性、栄養成分、水溶性窒素指数(NSI)、酸価、GMO(ラクトアップレ大豆、ELISA法による)、百粒重、へその色

裏面もご参照願います。

□ 標準納期

5～7営業日

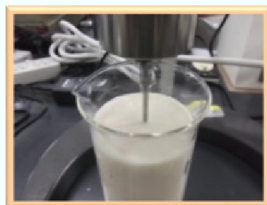
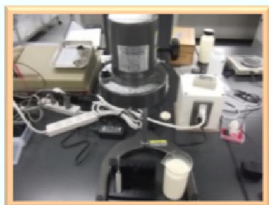
試験検体数によって、納期が変更になる場合がありますので、予めご相談願います。

□ 試料量

1検体当り 500g以上



試験結果成績書は、ご要望に応じて和文・英文での発行が可能です。



□ お申込み・お問合せ先

一般財団法人 日本穀物検定協会

担当 □ 連絡調整グループ

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6



TEL : 03-3668-0911



E-mail : rencho-g-hed@kokken.or.jp



FAX : 03-3668-0058



ホームページ

<http://www.kokken.or.jp>

ホームページからもお申込みを承っております。