

栄養成分分析におけるたんぱく質分析法変更のご案内

平素は、弊社技術をご活用頂き誠にありがとうございます。

この度弊社では分析業務の効率化に向けての設備強化に伴い、誠に勝手ながら従来ご依頼をいただいております栄養成分分析における“たんぱく質分析法”を下記の通り変更させて頂く運びとなりましたのでご案内いたします。内容をご確認の上ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

記

① たんぱく質分析法につきまして

- ・現行分析法 ケルダール法【食品表示法別添 栄養成分等の分析方法等 たんぱく質 1)】
- ・採用分析法 燃焼法【食品表示法別添 栄養成分等の分析方法等 たんぱく質 2)】

② 変更時期につきまして

- ・2021年8月2日受託分より燃焼法によるたんぱく質分析へ切替させていただきます。
2021年10月31日迄の期間は、分析試験依頼書備考欄に「ケルダール法による分析希望」と記載頂ければ対応させていただきますが、2021年11月1日以降はケルダール法分析を終了させていただきますのでご了承ください。

③ 採用後分析法（燃焼法）の精度管理につきまして

精度管理試料を用いてケルダール法と燃焼法でそれぞれ分析を行った結果を以下にお示しします。分析結果に優位な差はなく、精度管理試験のロバスト平均値とも一致します。日常分析の並行試験においても同等の精度を有する事を確認しております。

検体：魚肉加工品（さばしょう油煮）

検体名	ケルダール法 (g/100g)	燃焼法 (g/100g)
技能試験※	14.572	14.608

※ロバスト平均値は14.6g/100g

【参考情報】

食品表示法別添試験法においてたんぱく質は“窒素定量法”により食品中の窒素の濃度を測定し、食品毎に設定された換算係数を乗じる事でたんぱく質濃度を求めます。ケルダール法は代表的な窒素定量法の一つで、試料を濃硫酸で分解し、窒素分をアンモニアに変換し、処理後硫酸標準液で滴定し、窒素濃度を定量します。一方燃焼法は、同じく窒素定量法の一つで、試料を燃焼させ、生じた窒素ガスをガスクロマトグラフィーにより定量し、窒素濃度とする分析法です。食品表示法別添試験法にも収載されており、JAS 規格、飼料分析基準、肥料等試験法にも広く用いられる分析法でございます。

④ 分析料金につきまして

- ・本変更に伴う分析料金の変更はございません。従来通りの価格にて対応させていただきます。

以上