沖縄県工業技術センター

技術情報

1999・3　Vol.1・No.3

食品編（通巻３号）

「ちょっとした情報」

科学技術振興事業団では、食品成分データーベースを試験的に公開しています。

これらのデータは、四訂食品成分表（1,621 食品）、アミノ酸・脂肪酸等フォローアップ成分表、五訂新規食品成分表（213 食品）が公開されています。

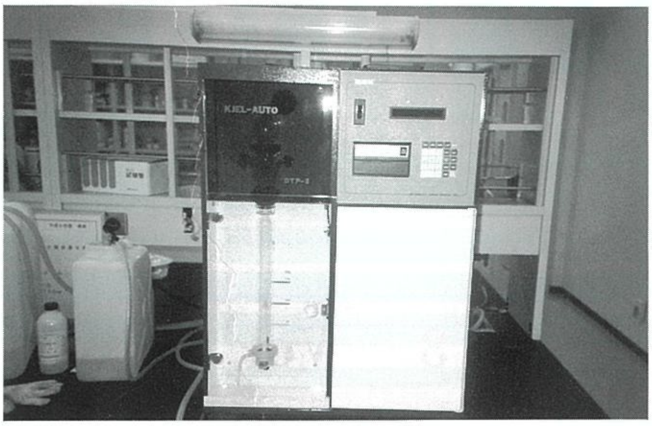
科学技術振興事業団ホームページ

ホームページアドレス：**http／／www.jst.go.jp／**

公開データー一覧

日本食品標準成分表データ	
日本食品標準成分表　四訂版	
改訂日本食品油脂成分表	1,934
日本食品無機質成分表	
日本食品食物繊維成分表	（五訂新規食品：213）
日本食品ビタミンD成分表	
日本食品ビタミンK、B_6，B_{12}成分表	
日本食品標準成分表　五訂新規食品編	
食品サンプルデータ	
ビタミンK、B_6、B_{12}サンプルデータ	822
五訂新規食品編サンプルデータ（一般成分）	558
五訂新規食品編サンプルデータ（脂肪酸）	322
来歴データ	2,456
食品画像データ	
食品画像　女子栄養大学出版部「食品図鑑」より	1,185

「機器紹介」

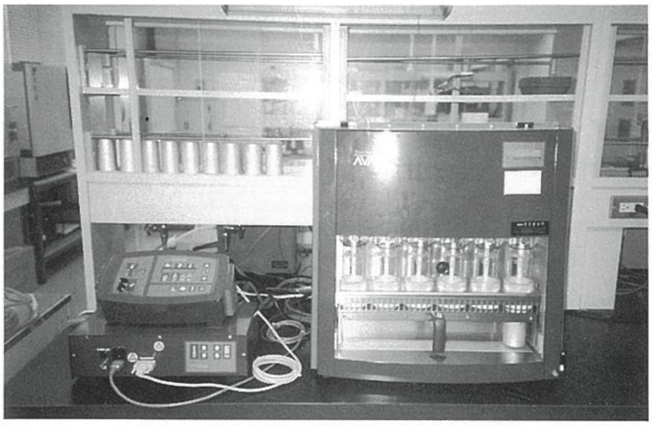


装置名：窒素蛋白質分析装置

用　途：食品や農林水産物の窒素及び蛋白質含量を測定する。

仕　様：分析能力　約80検体／日
　　　　測定範囲　N量0.2～150mg
　　　　再 現 性　±１％以内
　　　　回 収 率　99～100％

型　式：KJEL-AUTO



装置名：脂肪抽出装置

用　途：食品や農林水産物の粗脂肪を定量するための、脂肪の抽出を行う。

仕　様：抽 出 法　ソックスレー法
　　　　温度範囲　常温～200℃
　　　　使用溶媒　エーテル
　　　　　　　　　クロロホルム等
　　　　抽出時間　約１時間

型　式：2050　SOXTEC

装置名：食物繊維分析装置

用　途：食品や農林水産物の食物繊維を定量する。
　測定の振とう部分と濾過部分の自動化装置。

仕　様：処 理 数　６サンプル／回
　　　　振とう幅　0～50mm
　　　　温度設定　室温～80℃

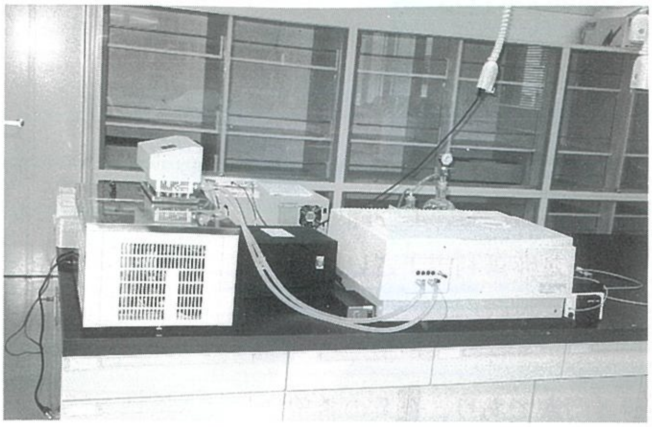
型　式：ファイバーテックシステム

装置名：アミノ酸アナライザー

用　途：食品・農林水産物・飼料等に含まれる、蛋白質の構成アミノ酸及び有利アミノ酸の定性及び定量。

仕　様：検出法　ニンヒドリン発光方式蛍光方式

型　式：L-8800

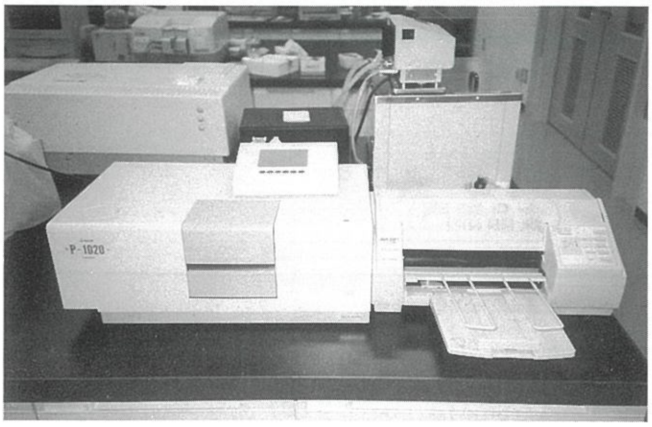


装置名：蛍光分光光度計

用　途：発光の一種である蛍光を測定することにより、特定物質の定量が高感度で行える。
　蛋白質・アミノ酸・着色料・ビタミン等

仕　様：波長捜査範囲　220～900nm
　回折格子刻線数　1300／mm

型　式：RF-5300PC



装置名：旋光計

用　途：光学活性物質の旋光度を測定する。また、比旋光度・濃度・ブリックス純糖率・光学純度を測定する。測定対象は糖類・アミノ酸等。

仕　様：光　源　ナトリウムランプ
　偏光子　ポーラロイト

型　式：P-1020

装置名：恒温振とう培養器

用　途：微生物の液体培養に用いる。

仕　様：温度範囲　+4℃～+70℃
　振とう方式　往復／旋回
　振とう速度　25～160回／分

型　式：BR-300LF

お知らせ

沖縄県証紙の取り扱いについて

開放機器及び依頼試験をご利用される際、使用料又は手数料の額の沖縄県証紙が必要となりますが、工業技術センター内の（社）日本溶接協会沖縄県支部において沖縄県証紙を取り扱うことになりました。機器使用又は依頼試験を申し込まれる際に是非御利用下さい。

技術アドバイザー指導事業について

技術アドバイザーとは県に登録されている技術専門家であり、企業の希望により、適切な技術指導を行い、企業の新製品開発や新技術開発を支援します。技術アドバイザーの派遣経費に関しては3分の1が企業の負担となります。技術アドバイザー制度の詳しい資料及び申込用紙は当所に用意してありますので、希望の方は工業技術センター技術支援部（098−929−0114）までご連絡下さい。

技術アドバイザー（食品部門）

氏　名	所属・職名	専門分野
小泉武夫	東京農業大学農学部教授	酒類製造
鈴木たね子	国際学院埼玉短期大学客員教授	水産加工
中尾薫	日本ボイラー協会役員	発酵調味料・微生物管理
橋本欣一	橋本技術士事務所代表	製造・品質管理
安田正昭	琉球大学農学部教授	農産加工
永谷正治	技術士	醸造技術
照屋比呂子	前沖縄県工業試験場食品加工室長	醸造技術

「問い合せ先」
沖縄県工業技術センター
技術支援部
〒904-2234
具志川市字州崎12番-2
Tel 098（929）0111
Fax 098（929）0115

「印　刷」
有限会社　金城印刷
糸満市西崎町5-9-16