

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		試験方法等
大豆成分分析	(原料)	
	水分	常圧乾燥法
	たん白質	ケルダール法
	灰分	直接灰化法
豆乳抽出試験	脂肪	ソックスレー抽出法
	(豆乳)	
	たん白質	ケルダール法
	抽出率	計算にて算出
	固形分	常圧乾燥法
豆腐加工試験	色調	色差計
	粘度	B型粘度計
	(豆腐)	
破断強度		クリープメータ
	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：栄養成分、水溶性窒素指数（NSI）、酸価、
GMO（ラクトアップレィ大豆）等

裏面もご参照願います。

☐ 試験日数

試験検体数や時期により日数が異なりますので、事前にお問合せください。

☐ 試料量

1 検体当たり 500 g 以上



☐ 試験料金

1 検体当たり 11万円（税込）



☐ その他

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

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