

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

豆腐を製造するにあたり、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・豆腐を製造します。
製造過程で大豆成分分析、豆乳抽出試験、豆腐加工試験および
官能試験を実施し、大豆の加工適性を明確にすることで、
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
	p H	ガラス電極 p Hメータ
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 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 130,900 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