

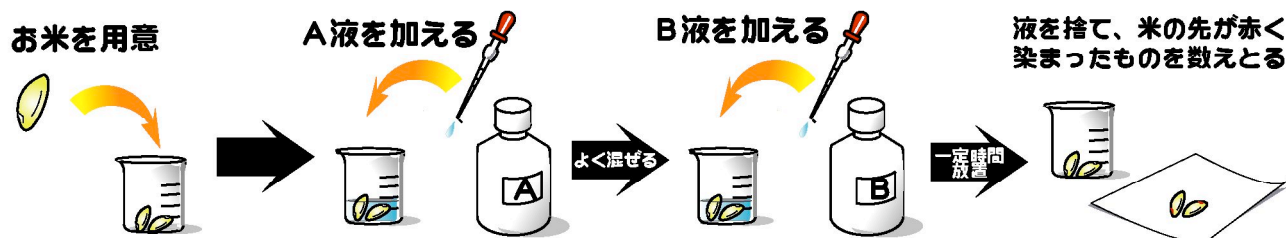
米の鮮度簡易判定キット

—グアヤコール法—

「このお米ホントに新米？」
「古米が混ぜられていない？」

「米の鮮度簡易測定キット」はどなたでも簡単に、
わかりやすくお米の鮮度を調べることができる試薬です。

鮮度テストの仕方

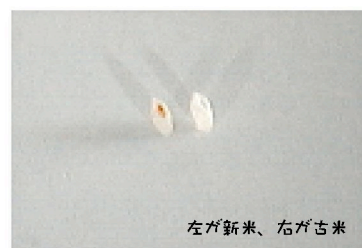


新 米：先端が赤く染まる
(鮮度の良いお米)

古 米：先端が赤く染まらない
(鮮度の悪いお米)

混入米：赤くなるお米とならないお米が混ざっている

！玄米の場合は米粒全体が反応します。



別売の「米の鮮度簡易判定キット-pH法」とあわせて使用することでより正確な鮮度判定ができるようになります。



農民連
食品分析センター

東京都板橋区熊野町47-11
TEL&FAX : 03-3959-5660
power8@nouminren.ne.jp

Vol.1



新米や鮮度の良いお米は胚芽とぬかの部分にペルオキシダーゼという酵素を持っています。この酵素はお米が古くなったり、鮮度が悪くなったりすると働きが弱くなってしまいます。米の鮮度簡易判定キット(グアヤコール法)は酵素活性の有無を利用した「目で見てわかる簡単な判定キット」です。

(グアヤコール法は胚芽やぬか部分と反応しますので玄米向の判定キットです)

**1キット2,500円
(送料込み)**

キット内容

- ・20回分の鮮度判定液 (A液及びB液)
- ・ビーカー3個
- ・ふたつき試験管4個
- ・スポイト
- ・取扱説明書

ご注文は電話、またはFAXにて、以下の申込書に必要事項を記載の上お送りください。



農民運動全国連合会
食品分析センター

〒173-0025
東京都板橋区熊野町47-11
TEL・FAX 03-3959-5660

E-mail power8@nouminren.ne.jp
<http://earlybirds.ddo.jp/bunseki/>
受付時間 10:00~18:00

米の鮮度簡易判定キット申込書

グアヤコール

| | |
|------|--------------------------|
| 〒 | |
| ご住所 | |
| 電話番号 | () |
| お名前 | |
| 申込数量 | キット |
| 備考 | |