

米の鮮度 簡易判定キット

グアヤコール法は玄米の
検査にむいたキットです



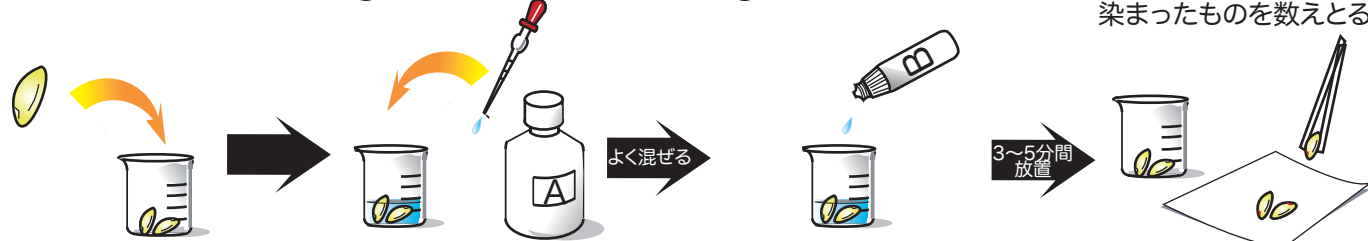
-グアヤコール法-

「このお米ホントに新米？」
「古米が混ぜられていないかしら？」

➡「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

- ①米を100粒用意する。 ②A液を4～5ml加える ③B液を3滴加える ④液を捨て、米の先が赤く染まったものを数えとる



*割れているお米はとらない

鮮度の良いお米:先端が赤く染まる
(新米など)

鮮度の悪いお米:先端が赤く染まらない
(古米など)

※玄米の場合は、米粒全体が染まります。



左が新米、右が古米

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。

一般社団法人
農民連食品分析センター



東京都板橋区熊野町47-11
TEL:03-5926-5131 FAX:03-3959-5660
power8@nourinren.ne.jp
<https://earlybirds.ddo.jp/bunseki/>

Vol.3



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鮮度判定キット」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**玄米向けの判定キット**です。

1キット2,970円

(税込/送料込)

キットの構成

- ・ 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



一般社団法人農民連食品分析センター

〒173-0025

E-mail power8@nouminren.ne.jp

東京都板橋区熊野町47-11 <https://http://earlybirds.ddo.jp/bunseki/>

TEL・FAX 03-3959-5660 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	