

2023年10月

お客様各位

一般財団法人日本食品分析センター

### 食品のコリンの試験方法変更のご案内

拝啓 平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。  
この度、コリンの試験方法を一部変更いたしますので、ご案内いたします。

弊財団では、コリンの分析において、検体が食品・ペットフード・飼料等の場合は、硝酸分解を行ったのちライネッケ塩の沈殿物を作り、比色定量によって総コリン量を測定しています。しかしながら、この分析法には試験操作中にロスが生じ低めの値となることや、低濃度の測定ができないという欠点がございます。

このたび、これらの課題を解消し、食品中の総コリン量をより精度よく捕集して、より低いレベルまで測定できるLC-MSによる分析法を開発しました。そこで、本法による受託サービスを新たに開始するとともに、2023年11月以降は従来法（硝酸分解-ライネッケ塩沈殿法）の受託を廃止いたします。

つきましては、下記の通り、コリンの分析サービスを変更しますので、何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

なお、検体が飼料、ペットフード等の場合につきましては、当面、ライネッケ塩沈殿法にて受託いたします。

敬具

記

#### 変更概要

【変更前の分析試験項目】2023年10月31日受付分まで

サンプル	分析試験項目	分析方法	分析料金(円)	定量下限	分析法の概要
食品	コリン	ライネッケ塩沈殿法	13,000	0.03 g/100g	硝酸分解による前処理

【変更後の分析試験項目】2023年11月1日受付分から

サンプル	分析試験項目	分析法	分析料金(円)	定量下限	分析法の概要
食品	コリン	LC-MS法	20,000	1 mg/100g	塩酸分解による前処理

<お問い合わせ先>

一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 ビタミン分析課  
choline\_notice@jfrl.or.jp

以上