

韓国向け栄養成分検査

弊財団では、韓国の [Labeling Standards of Foods, Etc \(No. 2022-66\)](#) に対応した分析試験を受託しております。

私共は、試験所の能力に関する国際規格である ISO/IEC 17025 に適合している試験所として認定を受けており、下表に示すそれぞれの試験項目は、加工食品毎に適切な試験方法にて実施いたします。ご指定の単位あたりへの換算も承っております。また、下表に記載のない試験項目、試験方法につきましては別途ご指定頂くことも可能ですのでご相談ください。

試験項目名 (和文)	試験項目名 (英文)	試験方法など
エネルギー*1	Calorie	換算係数：たんぱく質(4 kcal/g), 脂質(9 kcal/g), 炭水化物(4 kcal/g), 食物繊維(2 kcal/g), アルコール(7 kcal/g), 有機酸(3 kcal/g) など
ナトリウム	Sodium	原子吸光光度法
炭水化物	Carbohydrates	計算式：100－(水分＋たんぱく質＋脂質＋灰分)
糖類*2 果糖 ブドウ糖 ショ糖 麦芽糖 乳糖 ガラクトース	Sugars	高速液体クロマトグラフィー
脂質	Fat	酸分解法, ソックスレー抽出法, レーゼゴットリーブ法 など
トランス脂肪酸	Trans fatty acids	ガスクロマトグラフィー
飽和脂肪酸	Saturated fatty acids	ガスクロマトグラフィー
コレステロール	Cholesterol	ガスクロマトグラフィー
たんぱく質	Protein	燃焼法 窒素量に換算係数を乗じて算出します
水分*3	Moisture	常圧加熱乾燥法, 減圧加熱乾燥法 など
灰分*3	Ash	直接灰化法

*1： 食物繊維、糖アルコールや有機酸の分析を追加する事で、それらを考慮した計算も可能です。

*2： 6糖の合計値を糖類としてご報告いたします。6糖以外の単糖及び二糖を追加することも可能です。

*3： 表示義務成分ではありませんが、義務成分算出のために必要です。