

タイ向け栄養成分検査

弊財団では、2027年7月2日施行予定である、タイの保健省告示(第445号)2023年「栄養表示」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 *2}	Energy	換算係数：たんぱく質(4 kcal/g), 総脂質(9 kcal/g), 総炭水化物(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
総脂質	Total 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
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
総炭水化物	Total carbohydrate	計算式：100 – (水分 + たんぱく質 + 総脂質 + 灰分)
総糖類 ^{*3} 果糖 ブドウ糖 ショ糖 麦芽糖 乳糖 ガラクトース	Total sugars	高速液体クロマトグラフィー
食物繊維 ^{*4}	Dietary fiber	酵素－重量法
ナトリウム	Sodium	原子吸光光度法
カリウム	Potassium	原子吸光光度法
水分 ^{*5}	Moisture	常圧加熱乾燥法, 減圧加熱乾燥法 など
灰分 ^{*5}	Ash	直接灰化法

*1：有機酸、糖アルコール及びアルコール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：エネルギーの算出方法は2パターンございます。

- ① 総炭水化物×4+たんぱく質×4+総脂質×9
- ② (総炭水化物－食物繊維)×4+たんぱく質×4+総脂質×9+食物繊維×2

*3 : 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。

*4 : エネルギーを*2 の②で算出する場合は、必須となります。

*5 : 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。