

試験検査成績書

受付No. 1902805-001

発行年月日 平成31年4月16日

依頼者: 音更なたね油生産組合 御中

株式会社 日本食品機能分析研究所
〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町3-20
TEL 092-263-8359 FAX 092-263-8383



平成31年3月27日当社に依頼された供試品について試験検査した結果は下記のとおりです。

供試品名称	なたね油
表記事項	

試験検査結果

試験項目	試験結果	検出限界	注	試験方法
エネルギー	896kcal/100g	—	※1	—
たんぱく質	0.2g/100g	—	※2	燃焼法
脂質	99.5g/100g	—	—	ソックスレー抽出法
炭水化物	0.0g/100g	—	※3	—
食塩相当量	0.0g/100g	—	—	ナトリウム換算値
ナトリウム	1mg/100g	—	—	原子吸光光度法
水分	0.3g/100g	—	—	常圧加熱乾燥法
灰分	0.0g/100g	—	—	直接灰化法
トランス脂肪酸	検出せず	0.05g/100g	—	ガスクロマトグラフ法

※1 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表139号)によるエネルギー換算係数:たんぱく質, 4;
脂質, 9;炭水化物, 4

※2 窒素・たんぱく質換算係数:6.25

※3 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表139号)による計算式:100-(水分+たんぱく質+脂質+
灰分)

以上

試験検査成績書

受付No. 1902805-002

発行年月日 平成31年4月16日

依頼者: 音更なたね油生産組合

御中

株式会社 日本食品機能分析研究所

〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町3-20

TEL 092-263-8359 FAX 092-263-8383



平成31年3月27日当社に依頼された供試品について試験検査した結果は下記のとおりです。

供試品名称	なたね油
表記事項	

試験検査結果

試験項目	試験結果	検出限界	注	試験方法
脂肪酸組成	—	—	—	—
デカン酸(10:0)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
ラウリン酸(12:0)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
ミリスチン酸(14:0)	0.1%	—	—	ガスクロマトグラフ法
ミストレイン酸(14:1)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
ペンタデカン酸(15:0)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
パルミチン酸(16:0)	4.4%	—	—	ガスクロマトグラフ法
パルミトレイン酸(16:1)	0.2%	—	—	ガスクロマトグラフ法
ヘプタデカン酸(17:0)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
ヘプタデセン酸(17:1)	0.1%	—	—	ガスクロマトグラフ法
ステアリン酸(18:0)	1.8%	—	—	ガスクロマトグラフ法
オレイン酸(18:1)	65.6%	—	—	ガスクロマトグラフ法
リノール酸(18:2)	18.3%	—	—	ガスクロマトグラフ法
α-リノレン酸(18:3)	6.5%	—	—	ガスクロマトグラフ法
γ-リノレン酸(18:3)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
オクタデカテトラエン酸(18:4)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
アラキジン酸(20:0)	0.6%	—	—	ガスクロマトグラフ法
イコセン酸(20:1)	1.2%	—	—	ガスクロマトグラフ法
イコサジエン酸(20:2)	0.1%	—	—	ガスクロマトグラフ法
イコサトリエン酸(20:3)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法

以上

試験検査成績書

受付No. 1902805-001

発行年月日 平成31年4月16日

依頼者: 音更なたね油生産組合

御中

株式会社 日本食品機能分析研究所

〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町3-20

TEL 092-263-8359 FAX 092-263-8383



平成31年3月27日当社に依頼された供試品について試験検査した結果は下記のとおりです。

供試品名称	なたね油
表記事項	

試験検査結果

試験項目	試験結果	検出限界	注	試験方法
脂肪酸組成	—	—	—	—
アラキドン酸(20:4)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
イコサペンタエン酸(20:5)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
べヘン酸(22:0)	0.3%	—	—	ガスクロマトグラフ法
ドコセン酸(22:1)	0.2%	—	—	ガスクロマトグラフ法
ドコサジエン酸(22:2)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
ドコサペンタエン酸(22:5)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
ドコサヘキサエン酸(22:6)	検出せず	0.1%	—	ガスクロマトグラフ法
リグノセリン酸(24:0)	0.2%	—	—	ガスクロマトグラフ法
テトラコセン酸(24:1)	0.1%	—	—	ガスクロマトグラフ法
エルカ酸	0.2g/100g	—	—	ガスクロマトグラフ法
抽出油脂酸価	1.0	—	—	滴定法
抽出油脂過酸化物価	5.6meq/kg	—	—	滴定法

以上

試験検査成績書

受付No. 1902806

発行年月日 平成31年4月16日

依頼者: 音更なたね油生産組合

御中

株式会社 日本食品機能分析研究所

〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町3-20

TEL 092-263-8359 FAX 092-263-8383



平成31年3月27日当社に依頼された供試品について試験検査した結果は下記のとおりです。

供試品名称	なたね油
表記事項	21ヶ月経過

試験検査結果

試験項目	試験結果	検出限界	注	試験方法
抽出油脂酸価	1.6	—	—	滴定法
抽出油脂過酸化物価	8.2meq/kg	—	—	滴定法

以上