

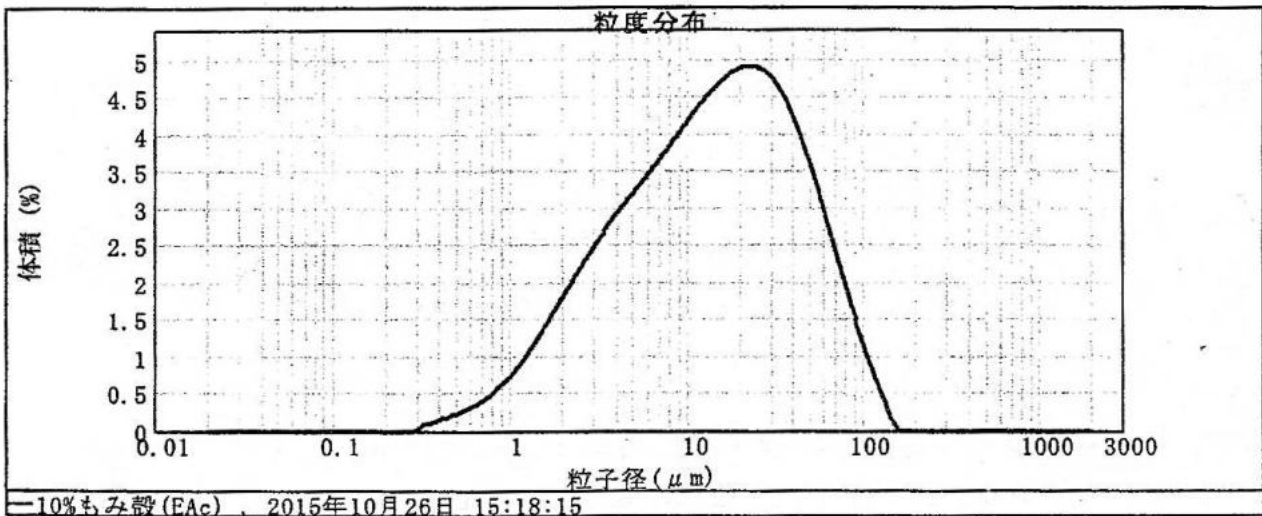
解析結果レポート

サンプル名 10%もみ殻(EAc) **SOP名** **測定日** 2015年10月26日 15:18:15
ソースタイプ **測定者名** LMS-2000e User **解析日** 2015年10月26日 15:18:17
バルクロットナンバー **結果ソース** 測定

粒子名 セルロース **アクセサリー名** WET UNIT 2000S (A) **散乱強度** 11.15 %
粒子屈折率 1.469 **虚数部** 1 **残差(重みつき)** 0.475 %
分散媒名 酢酸エチル **粒子径範囲** 0.020 to 2000.000 μm
分散媒屈折率 1.372 **結果エミュレーション** オフ **解析モデル** 汎用モード

濃度 0.0087 %Vol **体積基準平均径 D[4,3]:** 22.764 μm **表面積** 1.03 m^2/g
スパン 3.725 **均一性** 1.16 **面積基準平均径 D[3,2]:** 5.818 μm
変換タイプ 体積

d(0.1): 2.346 μm **d(0.5):** 14.292 μm **d(0.9):** 55.590 μm



粒子径 (μm)	頻度 % (体積)	粒子径 (μm)	頻度 % (体積)	粒子径 (μm)	頻度 % (体積)	粒子径 (μm)	頻度 % (体積)	粒子径 (μm)	頻度 % (体積)
0.020	0.00	0.224	0.00	2.518	1.74	28.251	3.59	316.979	0.00
0.022	0.00	0.252	0.00	2.825	1.87	31.698	3.46	355.656	0.00
0.025	0.00	0.283	0.00	3.170	1.99	35.566	3.29	399.052	0.00
0.028	0.00	0.317	0.01	3.557	1.99	39.905	3.29	447.744	0.00
0.032	0.00	0.356	0.06	3.991	2.12	44.774	3.08	502.377	0.00
0.036	0.00	0.399	0.09	4.477	2.23	50.238	2.82	563.677	0.00
0.040	0.00	0.448	0.12	5.024	2.34	56.368	2.53	632.456	0.00
0.045	0.00	0.502	0.15	5.637	2.46	63.246	2.23	709.627	0.00
0.050	0.00	0.564	0.18	6.325	2.57	70.963	1.91	796.214	0.00
0.055	0.00	0.632	0.23	7.096	2.69	79.621	1.60	893.367	0.00
0.063	0.00	0.710	0.27	7.962	2.81	89.337	1.30	1002.374	0.00
0.071	0.00	0.796	0.34	8.934	2.84	100.237	1.02	1124.683	0.00
0.080	0.00	0.893	0.41	10.024	3.06	112.466	0.76	1261.915	0.00
0.089	0.00	1.002	0.50	11.247	3.18	126.191	0.53	1415.892	0.00
0.100	0.00	1.125	0.60	12.619	3.30	141.589	0.31	1588.656	0.00
0.112	0.00	1.262	0.72	14.159	3.41	158.866	0.07	1782.502	0.00
0.126	0.00	1.416	0.85	15.887	3.51	178.250	0.00	2000.000	0.00
0.142	0.00	1.589	0.99	17.825	3.59	200.000	0.00		
0.159	0.00	1.783	1.14	20.000	3.65	224.404	0.00		
0.178	0.00	2.000	1.30	22.440	3.69	251.785	0.00		
0.200	0.00	2.244	1.45	25.179	3.69	282.508	0.00		
0.224	0.00	2.518	1.60	28.251	3.66	316.979	0.00		

コメント

検査成績書

依頼者

株式会社 殿

厚生労働大臣登録検査機関
 一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
 三重県四日市市赤堀2丁目3番29号

検体名 : 稲由来セロース

特記事項:

2012年12月07日 当センターにご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
栄養分析:8項目	-			1
エネルギー(熱量)	149 kcal/100g			2
水分	8.5 g/100g		常圧加熱乾燥法	
たんぱく質	2.2 g/100g		ケルダール法 係数:6.25	
脂質	0.8 g/100g		酸分解法	
糖質	1.6 g/100g			3
食物繊維	63.1 g/100g		ブロスター法	
灰分	23.8 g/100g		直接灰化法	
ナトリウム	7.6 mg/100g		ICP発光分析法	
食塩相当量	0.1g/100g未満		ナトリウムよりの換算値	
カルシウム	61 mg/100g		ICP発光分析法	

備考1 検査方法:栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について(衛新第13号平成11年4月26日)によった。

備考2 熱量換算係数:たんぱく質:4、脂質:9、糖質:4、食物繊維:2

備考3 100-(水分+たんぱく質+脂質+食物繊維+灰分)