

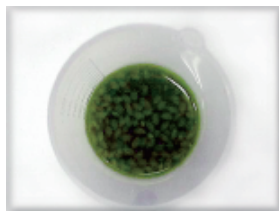
米

「米の鮮度簡易測定キット」はどなたでも簡単に、
わかりやすくお米の鮮度を調べることができる試薬です。



の鮮度 -pH判定法- 簡易判定キット

鮮度を調べる



緑色
新米
(鮮度の良いお米)



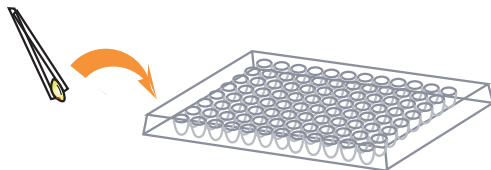
オレンジ色
古米
(鮮度の悪いお米)



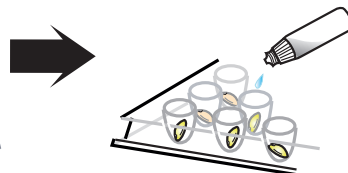
まだら状
混入米

混入率を調べる

混入率判定用プレートのお米を一粒ずつ入れる



スポイトで穴に判定液を入れる。



鮮度の低下したお米が混ぜられていると、
そのお米の入っている穴は赤色に染まります。



農民連
食品分析センター

新米は緑色に、古米は赤色に染まります。新米古米が混ざっていると赤と緑のまだら状に染まります。

**1キット2,500円
(送料込み)**

キット内容

- ・20回分の鮮度判定液
- ・ビーカー4個
- ・スポイト
- ・混入率判定用プレート
- ・混入率判定用スポイト
- ・取扱説明書

米の鮮度簡易判定キットは、お米に含まれる油分が古くなると徐々に酸に変わっていくことを利用した鮮度判定法です。

**FAX 03-3959-5660
TEL 03-5926-5131**

Email power8@nouminren.ne.jp
〒173-0025 東京都板橋区熊野町47-11
受付時間 10:00~18:00



農民運動全国連合会
食品分析センター

ご注文は電話、またはFAXにて、以下の申込書に必要事項を記載の上お送りください。

米の鮮度簡易判定キット申込書

ご住所	〒
電話番号	()
お名前	
申込数量	キット
備考	