



カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業企画部

〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

OTEL 0172-44-8133 ○FAX 0172-44-8559

○ <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：岩淵 好隆

Vol.10 1

● 近赤外線栄養成分測定研究会

栄養表示義務化まで1年9ヵ月

皆さまこんにちは。第7回近赤外線栄養成分測定研究会は、多方面（食品関係20名、研究機関14名、その他約20名）より参加頂きまして、盛況に終わることが出来ました。研究会に関するアンケートでは、食品の粉碎程度の難しさや、糖質やビタミンなどの測定が出来ないか？実務的な使用方法について発表して欲しいなどの要望を受け賜りました。今後も食品の栄養成分を上手く測定する方法や、栄養表示に関する情報を発信出来るよう努めて参ります。



池戸重信氏講演状況

・内閣府消費者委員会食品表示部会委員 池戸重信氏による「食品表示制度の最新情報と今後の課題」についてご講演頂きました。生鮮食品、加工食品の定義や、インターネット販売に関する義務表示事項など、検討が進み改訂されています。更に、今後は、食品表示基準改正、原料原産地表示制度監視強化、分かりやすい表示の他に、情報の重要性、オリンピック対応、消費者への普及・教育方法が課題など、多数の検討課題があるそうです。



弊社坂本発表状況

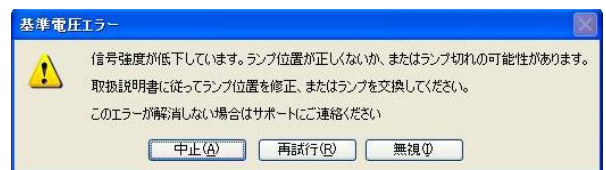
・弊社、坂本による粉碎度に関する研究発表は、食品の粉碎度をメッシュ番手で規定し、それらをカロリーアンサーで測定すると検量線作成に使用した粉碎度では測定精度が良いが、粉碎度が異なると誤差が大きくなることを報告しました。今後は、サンプル群毎に的確な粉碎度が分かるようにデータを蓄積し、お客様へ提供出来るようにして参ります。詳細は、参考資料を参照下さい。

参考資料近赤外線栄養成分測定研究会

HP<http://nirs-nms.org/>

● 製造より

CA-HMでは、ランプ異常が有りますと、操作画面上に測定エラーメッセージが表示されます。CA-HNでは、本体画面にエラー4となります。このようなエラーメッセージが有った場合、ランプが点灯しているか確認して下さい。使用推奨は1,800時間ですが、早く切れる場合もあります。稀にフィラメントが融着し薄暗く点灯している場合もあります。その際は、新しいランプへ交換する必要があります。交換方法は、取扱説明書をご確認下さい。ご不明な場合はフリーダイヤル0120-00-6305へお問合せ下さい。



● 営業より

外務省が運営する外国向けサイト「Web Japan」にカロリーアンサーが掲載されました。日本各地の観光情報や独自技術を紹介するサイトです。URLを添付致しますのでお手隙な際に拝見して見て下さい。(自分は読めませんが…(笑))

http://web-japan.org/trends/11_tech-life/tec180524.html

● 東京営業より



4月号では鰻屋の話に少し触れました。東京池袋の「かぶと」という屋号の店です。食ベログの鰻屋ランキングで堂々の4.55です。(一位)藤森さんという大将の依頼は、大雑把に言えば養殖物と天然物の違いについて経験と味覚が数値と一致するのか。素朴な疑問を解き明かしてお客様に説明していきたいという事でした。一回目は主に養殖物を測定し、二回目は静岡、岡山、熊本という産地別の天然物の鰻を測定しました。こちらで提供している鰻は「焼き」のみで所謂、江戸前の鰻屋のように「蒸し」という工程はありません。先代からの方針のようです。(おっかない頑固親父だったらしい) 役得という記述をさせて頂きましたが、鰻は上半身よりも下半身が美味しい。(17%

ほど下半身のカロリーが高い)大将の話では鰻は尾で泳ぐから一般的な魚のハラス感覚とは違うと成るほどの話で半身の串を買う時は「そっちでなくこっち!…笑い」と選んでいます。栄養価の測定を生から焼きという二つの工程に分け、さらに頭(かしら)から尻尾(おのみ)まで内臓を加え八つの部位を測定しました。どこが美味いかはお店で判断願いますね!測定用の容器(セル)や前処理の為にフードプロセッサーを使用しますが、ニキニキ(ギトギト)と脂まみれになるので、一回毎に洗浄しますが海の魚のような脂っこさとは全然違います。温水で洗浄しますが極端な話、洗剤は全く不要なくらいにあっさり落ちてくれます。生の状態で脂質は20g/100g程度ですからカンパチやサンマと五分です。包丁を入れた人なら誰でも想像がつかます。また、天然物は全く生臭さがありません。(養殖物は対極です)産地や生息域、季節、魚齢でも違うだろう事は想像に難くありませんが、食品成分表をいくら眺めても春獲りのカツオと秋獲りのカツオ以外は詳しく収載されていません。次回は産地ごとの不思議について学んだ内容を報告したいと思います。



上が養殖うなぎ 腹が白い
下が天然うなぎ 黄色
頭と鰭の大きさが全く違います。

● メンテナンスと全国らぁめん食べ歩き!!

今月のメンテナンスの旅は、新規訪問が無いものの、2台目の北陸と設置場所が変わった厚木市が初?訪問となりました。6月は気温の段差が大きく、装いに困ってしまいます。北陸30℃~東海18℃~関東32℃~青森15℃。それでもらぁめんとしては、ご当地らぁめんの一つのきざみ玉ねぎたっぷりの八王子らぁめんをさっぱりと頂きました。ここで、まだカロリーアンサーの導入の無い県を紹介します。西から長崎県、大分県、愛媛県、徳島県、鳥取県、滋賀県、福井県となっていて、つまり訪問していない県となります。(通ることはありますが)是非ご当地情報も発信したいと思いますので、導入のご検討を。



ご商談申込用紙

本製品へのお問合せは、電話、E-mail または FAX にてお申し込み戴けます。
(太字、太枠の部分へ必要事項ご記入の上、FAX 又はメールにてお送り下さい。)
ご希望のいずれかを○で囲んでください。

1、ご商談内容

① 資料送付 ② 説明訪問 ③ お見積り ④ デモンストレーション

2、ご希望商談場所

① 東京事務所 ② 青森本社 ③ 御社指定場所

3、ご希望日程、お時間

| | |
|--------|--|
| 第一希望日時 | |
| 第二希望日時 | |

※ご希望戴きました日時の調整について、ご連絡させて戴きます。

| | | |
|-------------|------------------------------------|-----|
| 企 業 / 法 人 名 | | |
| 御 住 所 | | |
| 御 担 当 者 様 | (ふりがな) | |
| | (お名前) | |
| 御 連 絡 先 | TEL | FAX |
| | E-mail | |
| 御社への御連絡方法 | TEL ・ E-mail ・ FAX (いずれかを○で囲んで下さい) | |

※ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

連絡先

TEL: **03-6667-0525** (月～金 AM9:00～PM5:00)

E-Mail: hideo@j-world.co.jp Mobile **090-2027-0396**

FAX: **03-5614-2812** (24時間受付)

株式会社 ジョイ・ワールド・パシフィック

本 社 : 〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所 : 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-15-1

タカコービル7F

担当 : 小田桐