






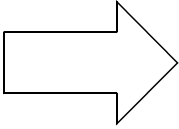


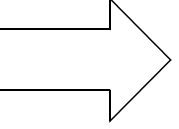




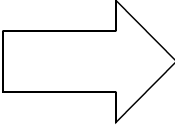



検体の前処理

	処理前	処理後	測定時検体
乾物類			
米菓類			
味噌等			
粉体類			

	処理前	処理後	測定時検体
不均一な 検体			
不均一な ペースト 検体			
日本酒、 ジュース 等の液体			

- ・ 固体・ゲル状の検体：5 mm 以内に細断します。また、内容物が均質となるように、十分に攪拌をしてください。（ミキサー等使用）
また、粉末検体については、内容物が均質であれば前処理は必要ありません。
- ・ 液体の検体：前処理の必要はありません。内容物が均質でなく沈殿や分離があるもの（甘酒等）は、測定誤差の要因となりますので、ミキサー等で均一にしてください。
- ・ 検体は未使用のビニール袋や食品保存容器に詰め、透明なビニール袋に入れて提出してください。
- ・ 液体の検体は、ペットボトル等のプラスチック容器で提出してください。