

## 分析料金一覧表 (2023年12月1日より)

【料金はすべて税別表記です】

項目	種類	分析項目	分析方法	現行料金(/1検体)	新料金	納期	
残留農薬	玄米・精米 無洗米	簡易分析(68成分)	残留農薬測定装置ACA2000を用いたスクリーニング分析	15,000	20,000	検体受領日の翌日から3営業日	
	玄米 精米 無洗米	237成分一斉分析 (ISO対象95成分)	GC/MS/MS 一斉分析法	40,000	52,000	検体受領日の翌日から7営業日	
重金属	米 水 その他	カドミウム・鉛・ヒ素・ カリウム・カルシウム・ マグネシウム・リン・鉄・ 亜鉛・銅・アルミニウム・ マンガン・ナトリウム	ICP質量分析法 1元素  ICP質量分析法 重金属セット (カドミウム、鉛、ヒ素)3元素	7,500  20,000	9,500  26,000	検体受領日の翌日から7営業日	
	米	カドミウム	蛍光X線分析法 (迅速Cd)	2,000	3,000	検体受領日の翌日から3営業日	
品種鑑定	粳 玄米 精米 無洗米	定性(単品種確認)	LAMP法 通常 STS-PCR法 LAMP法 特急 STS-PCR法	12,000	15,500	検体受領日の翌日から3~7営業日	
		定量(混合比率確認)		60,000	78,000		
	コシヒカリ 新潟BL	定性(単品種確認)		20,000	26,000		
	炊飯米	定性(単品種確認)	STS-PCR法	15,000	19,500		
		定量(混合比率確認)		75,000	97,500		
		定性(単品種確認)コシヒカリBL		30,000	39,000		
食味分析	玄米 精米	米粒食味 (食味値・タンパク質・アミロース・ 水分・脂肪酸度)	米粒食味計による機器分析	3,000	3,500	検体受領日の翌日から7営業日	
	精米 無洗米	炊飯食味 (食味値・外観・硬さ・ 粘り・バランス)	炊飯食味計による機器分析	4,000	5,000		
	精米 無洗米	硬さ・粘り (硬さ・粘り・バランス・弾力性)	硬さ粘り計による機器分析	8,000	9,500		
	精米 無洗米	食味鑑定団 (食味鑑定値・外観・硬さ・ 粘り・鮮度)	食味鑑定団(炊飯食味計、硬さ・粘り計、シンセンサ)による機器分析	15,000	18,000		
米の性質分析	玄米 精米 無洗米	一般分析 (水分・白度・濁度・砕粒・容積重・ 胴割粒・水浸割粒・胚芽残存率・ 異種穀粒及び異物)	各専用機器による 分析と手分析	4,000	5,000	検体受領日の翌日から7営業日	
		濁度を除く一般分析の一項目		1,000	1,500		
	無洗米	濁度分析	濁度計による分析	1,000	3,000		
	玄米 精米	米外観品質 (整粒・未熟粒・胴割粒など 外観品質項目)	穀粒判別器による機器分析	2,000	2,500		
	玄米 精米 無洗米	新鮮度	シンセンサによる機器分析	3,000	4,000		
	粳 玄米	粳摺り代 搗精代	THU.TWS+手選別 テスト精米機	1,000 2,000	3,000 3,000		
放射性物質 カビ 毒分析	玄米 精米 無洗米 小麦	放射性セシウム  ・アフラトキシン群(B <sub>1</sub> ,B <sub>2</sub> ,G <sub>1</sub> ,G <sub>2</sub> ) ・オクラトキシン(OTA) ・デオキシニバレノール(DON)、 ニバレノール(NIV)	Cs(137)シンチレーションスペクトロ メータによる食品中の放射性 セシウムスクリーニング法	6,000	7,000	検体受領日の翌日から3営業日	
微生物分析	粳 玄米 精米 無洗米 食品全般 水	微生物分析 (一般生菌数・真菌・耐熱性菌数・ セレウス菌・大腸菌・大腸菌群・ 黄色ブドウ球菌・その他)	食品衛生法に基づく分析 微生物検査法 (1検体1項目あたり)	3,000	4,000	検体受領日の翌日から7営業日	
	包装米飯	無菌試験	食品衛生法に基づく分析 微生物検査法(1検体あたり)	5,000	6,500	検体受領日の翌日から14営業日	
	環境検査	拭き取り検査 落下菌検査	食品衛生法に基づく分析 微生物検査法 (1箇所1項目あたり)	3,000 1,000	4,000 1,500	検体受領日の翌日から10営業日	
異物分析	樹脂・植物	有機物の成分同定	赤外吸収スペクトル測定法	12,000	15,000	検体受領日の5~7営業日	
	金属	金属材料の同定	エネルギー分散型X線分析法	36,000	45,000		
	石・ガラス他	無機物の化学成分の同定		45,000	45,000		
	変質米	微生物分析 等	実体顕微鏡観察・微生物分析 等	10,000 ~ 45,000	14,500 ~ 45,000		
	その他 (塵虫、種子、ゴム等)	成分同定	赤外吸収スペクトル測定法 エネルギー分散型X線分析法	10,000 ~ 45,000	12,000 ~ 45,000		
栄養成分・ アミノ酸分析	玄米 精米 無洗米 小麦 など	タンパク質組成分析	SDS-PAGE法	25,000	32,500	検体受領日の翌日から7営業日	
		栄養成分	(1)水分	常圧加熱乾燥法	2,000		2,500
			(2)灰分	灰化法	2,500		3,000
			(3)タンパク質	デュマ法	4,000		5,000
			(4)脂質	ソックスレー抽出法	4,500		6,000
			(5)炭水化物	計算 (1)から(4)を測定し、計算より算出)	12,000		15,500
	(6)エネルギー		計算 (3)から(5)の結果より算出)	12,000	15,500		
	アミノ酸分析1成分	高速液体クロマトグラフ	20,000	26,000			
	アミノ酸分析2成分	高速液体クロマトグラフ	32,500	42,000			
アミノ酸分析16成分	高速液体クロマトグラフ	55,000	71,500				
コメドック	基本	①DNA品種鑑定(定性分析)		17,000	21,500	検体受領日の翌日から7営業日	
		②内観品質評価(米粒食味計)					
		③外観品質・形状分析(穀粒判別器)					
	オプション	④残留農薬分析(68成分簡易分析)		15,000	20,000		
		⑤残留農薬分析(237成分一斉分析)		40,000	52,000		
		⑥重金属分析(カドミウム)		2,000	3,000		
		⑦放射性物質分析(放射性セシウム)		6,000	7,000		
コメドック ごはん	基本	①DNA品種鑑定(定性分析)		27,000	33,500	検体受領日の翌日から7営業日	
		②炊飯食味評価(食味鑑定団)					
	オプション	③精米の最適仕上がり評価(水分、白度上昇、精白度)		3,000	3,500		
		④精米の外観仕上がり評価(穀粒判別器、胚芽残存、容積重、水浸割)		5,000	6,000		