

関係各位

2018年5月8日

(株) わだまんサイエンス
機能性素材、OEM 事業部

本社：〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町 546

TEL075-222-7318

■ リグナンリッチ黒いりゴマの保存中の油脂 POV について

弊社機能性胡麻原料として御使用頂いています「リグナンリッチ黒いりゴマ」について包装形態での油脂の POV の変化について確認しましたので、下記御報告させていただきます、3月より加速試験を実施した「リグナンリッチ黒いりゴマ」の結果について下記御連絡させていただきます。

形態は、原料をガスバリアーのある透明袋に充填し、エージレスを封入した形態で実施しました。

<保存条件>

40℃75%湿度下保存 2 カ月後 (室温 1 年相当)

<結果>

初期値の POV は 5.3meq/kg, 水分 2.9%

2 カ月後の POV は 4.5meq/kg, 水分 4.9%でした。

※結果と、2017年11月製造ということを考慮すると、製造後4カ月の原料であってもその後の保存状態によっては、室温で1年以上安定性については、保証できると判断しました。

また4カ月後の結果により賞味期限についての延長の可能性はあると思われます。

以上

■初期値の結果（製造後室温約3ヵ月後の数値）



分析試験成績書

第 18022275002-0101 号
2018年(平成30年)03月06日

依頼者 株式会社 わだまんサイエンス

検体名 リグナンリッチ黒胡麻(炒り)
ロット 2017. 11. 24製造

一般財団法人
日本食品分析センター
東京都渋谷区元代々木152番1号



2018年(平成30年)02月26日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
保存開始時
水分	2.9 g/100g	1	常圧加熱乾燥法
抽出油の過酸化価	5.3 meq/kg	2	酢酸-クロロホルム法

注1. 測定年月日:2018年02月27日

注2. 測定年月日:2018年02月28日

以上

■バリアー性のあるフィルム袋に原料と一ジレスを封入後 40℃75%湿度下にて保存2ヵ月後の結果



分析試験成績書

第 18022275002-0201 号
2018年(平成30年)05月08日

依頼者 株式会社 わだまんサイエンス

検体名 リグナンリッチ黒胡麻(炒り)
ロット 2017. 11. 24製造

一般財団法人
日本食品分析センター
東京都渋谷区元代々木152番1号



2018年(平成30年)02月26日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
保存2箇月後
水分	*1 4.0 g/100g	1	常圧加熱乾燥法
抽出油の過酸化価	*1 4.5 meq/kg	2	酢酸-クロロホルム法

*1 保存条件:40℃, 75%恒温恒湿, 2箇月間

注1. 測定年月日:2018年04月27日

注2. 測定年月日:2018年05月01日

以上