

Analysis of the eating quality and nutrients of the GP Rice (Genki-Power Rice)

Brown rice produced with GP Farming Method in Kasukabe-city, Saitama, in 2013 was examined by Saitama Mizuho Agricultural Cooperative.

Exam 1	Exam 2	Exam 3
September 18, 2013 No. 36/1~36 (n=36) 15:22	September 25, 2013 No. 47/1~47 (n=47)	October 1, 2013 No. 2/1~2 (n=2) 14:50
Amylose 18.3%	Amylose 18.4%	Amylose 18.6%
Protein 7.1%	Protein 7.4%	Protein 7.4%
Water 14.3%	Water 15.0%	Water 13.1%
Fatty acid 16.5mg/100g	Fatty acid 14.7mg/100g	Fatty acid 16.2mg/100g
Eating-quality 83 (A)point	Eating-quality 81 (A)point	Eating-quality 80 (A)point

Eating-quality

The numbers are the index that shows the taste of rice. Higher eating-quality makes the rice tastier.

0 - 55	56 - 60	61 - 65	66 - 70	71 - 75	76 - 80
Low	Lower	Average	Higher	High	Very high

Amylose

The numbers are the proportion of amylose in the starch. Lower amylose makes the rice tastier.

18	19	20	21	22
Low/Lower	Average		Higher/High	

Protein

The numbers are the proportion of protein in the rice. Lower protein makes the rice bouncier.

Corresponding value: Polished rice 15% (DB)

7.0	7.5	8.0	8.5	9.0
Low/Lower	Average		Higher/High	

試験検査成績書

Test inspection report

No.

第13100458-001-1号

平成25年4月30日 April 30, 2013

Dear Society for GP Farming Method,

GP農法研究会 殿

Japan Association for
Inspection and Investigation of
Foods including Fats and Oils

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

Tokyo: 東京 東京都中央区日本橋浜町8丁目2-7番8号

Osaka: 大阪 大阪府大阪市北区天神橋8丁目8番9号

The test results of the sample being asked the association is as follows.

平成25年4月23日、本会に依頼された供試品の試験検査結果は下記のとおりです。

供試品 Test sample	とちおとめ苺 Tochi-otome strawberry				
試験検査結果 Test result	Result	Unit	Detection limit	Method	
項目 Item	検査結果	単位	検出限界	方法	
ビタミン成分 ビタミンC	83 <i>15.2%</i>	mg/100g	1	高速液体クロマトグラフ法 High-speed liquid	<i>不在 同成分 60</i>

Analysis No.

分析 No. 114266

2014年1月27日

January 27, 2014

Analysis Report

分析報告書

糖度測定(Brix%)

General Incorporated Association

Sugar content measurement

Nouminren Food Research Labo.

一般社団法人 農民連
農民連食品分析センター
Director 所長 八田純夫

分析依頼 Client	Address Name	〒344-0011 埼玉県春日部市	Kasukabe-city, Saitama	電話	Tel
		高橋	Takahashi	FAX	-
分析依頼 Test Sample	Produce Producer	ニンジン 高橋	Carrot Takahashi		
分析依頼年月日	2014年1月27日	試料受領日	2014年1月27日	分析依頼項目	糖度測定(Brix%)
Requested date	January 27, 2014	Receipt date	January 27, 2014	Requested item	Sugar content measurement

1. 分析について 1. Method of analysis

試料を適量採取し、粉砕器で細砕したものを分析試料とした。これを下記に示す条件で糖度(Brix%)の測定をおこなった。 An adequate dose of fractured sample was taken to be analyzed. Measurement of the sugar content (Brix%) was conducted under the condition below.

2. 分析条件・分析装置など 2. Condition, equipment, etc. of analysis

糖度計 デジタル糖度計(株式会社アタゴ製デジタル糖度計 Spitz IPR-101 α)
Saccharimeter Digital saccharimeter (made by ATAGO Co., Ltd.)

3. 分析結果 3. Analysis result

分析番号 Analysis No	試料名 Sample	分析結果(Brix%) Sugar content (Brix%)	備考 Remarks
114266	ニンジン Carrot	9.1 %	株式会社アタゴが、例としてあげているニンジンの糖度は5~7Brix%

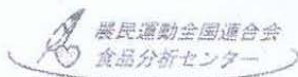
以上

The Sugar content of carrot taken as an example by Atago Co., Ltd is 5-7 Brix%.

Date completed: February 7, 2014 分析終了日 2014年2月7日

Analysts 分析担当者 小田川達平
八田純夫

Nouminren Food Research Labo.



Analysis Report

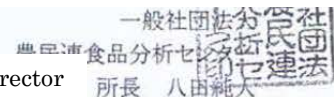
分析報告書

ビタミンC簡易分析
Vitamin C simple analysis

Analysis No.

分析 No. 114265
2014年2月7日
February 7, 2014

General Incorporated Association
Nouminren Food Research Labo.

Director 所長 八田純人


分析依頼者 Client	Address 〒344-0011 埼玉県春日部市 高橋 Takahashi	Kasukabe-city, Saitama	電話 Tel	
分析依頼 Test Sample	Produce ホウレン草 Spinach	Producer 下記参照 Takahashi	FAX	-
分析依頼年月日	2014年1月27日	試料受領日	2014年1月27日	分析依頼項目 ビタミンC簡易分析

Requested date January 27, 2014 Receipt date January 27, 2014 Requested item Vitamin C simple analysis

1. 分析方法 1. Method of analysis

試料について、下記の条件でビタミンCの簡易測定をおこないました。

Vitamin C simple analysis of the sample was conducted under the condition below.

2. 分析条件・分析装置など 2. Condition, equipment, etc. of analysis

試料(生)に、2%メタリン酸を適量加え、希釈とホモジナイズをおこなった。これを試験液としてRQフレックス(簡易型反射式光度計「RQフレックス(MERCK製)」)にてビタミンCを測定した。測定部位は可能な限り第五訂日本食品標準成分表に基づき調整し、試験に供した。

An adequate dose of 2% metaphosphoric acid was added to the sample (in the raw) to dilute and homogenize it. Vitamin C in this test fluid was measured with RQ flex (simplified reflective photometer made by Merck). Measurement site was adjusted based on the fifth revised Japanese food composition standard table to be tested.

3. 分析結果 3. Analysis result

Analysis No 分析 No.	Produce 品名・品種など	Producer 生産地・生産者など	Vitamin C content ビタミンC含有量 (mg/100g)	第五訂日本食品標準成分表記載の数値 (mg/100g)
114265	ホウレン草 Spinach	高橋 Takahashi	72	60 (冬採りの場合)

Amount in the fifth revised Japanese food composition standard table

以上

ビタミン 12

(Harvested in winter)

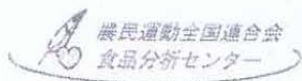
Date conducted: February 7, 2014

分析実施日 2014年2月7日

Analysts

分析担当者 小田川遼平
八田純人

Nouminren Food Research Labo.



Analysis Report

分析報告書

ビタミンC簡易分析

Vitamin C simple analysis

Analysis No.

分析 No. 114482

2014年5月27日

May 27, 2014

General Incorporated Association
Nouminren Food Research Labo.

一般社団法人

農産物食品分析センター

Director 所長 八田純人

分析依頼者 Client	Address	〒344-0001 Kasukabe-city, Saitama 埼玉県春日部市		電話	Tel
	Name	鈴木	Suzuki	FAX	-
Test Sample	Produce	トマト	Tomato		
	Producer	鈴木	Suzuki		
分析依頼年月日	2014年5月24日	試料受領日	2014年5月26日	分析依頼項目	ビタミンC簡易分析

Requested date May 24, 2014

Receipt date May 26, 2014

Requested item

Vitamin C simple analysis

1. 分析方法 1. Method of analysis

試料について、下記の条件でビタミンCの簡易測定をおこないました。

Vitamin C simple analysis of the sample was conducted under the condition below.

2. 分析条件・分析装置など 2. Condition, equipment, etc. of analysis

試料(生)に、2%メタリン酸を適量加え、希釈とホモジナイズをおこなった。これを試験液としてRQフレックス(簡易型反射式光度計「RQフレックス(MERCK製)」)にてビタミンCを測定した。測定部位は可能な限り第五訂日本食品標準成分表に基づき調整し、試験に供した。

An adequate dose of 2% metaphosphoric acid was added to the sample (in the raw) to dilute and homogenize it. Vitamin C in this test fluid was measured with RQ flex (simplified reflective photometer made by Merck). Measurement site was adjusted based on the fifth revised Japanese food composition standard table to be tested.

3. 分析結果 3. Analysis result

Analysis No. 分析 No.	Produce 品名・品種など	Producer 生産地・生産者など	Vitamin C content	
			ビタミンC 含有量 (mg/100g)	第五訂日本食品標準 成分表記載の数値 (mg/100g)
114482	トマト Tomato	鈴木 Suzuki	35	15 (トマト、果実、生) (Tomato, fruit, raw)

Amount in the fifth revised Japanese food composition standard table

以上

Date conducted: May 27, 2014 分析実施日 2014年5月27日

Analysts 分析担当者 小田川遼平
八田純人

Nouminren Food Research Labo.

