

食品・食品原料分析

(令和元年度)

区分	項目	単位	料金(円) 10月1日～	
液体分析	色度(醤油に限る)	1件	350	
	比重	1件	680	
	屈折示度測定	1件	650	
	pH	1件	640	
	塩分・塩素	1件	1,080	
	無塩可溶性固形分(醤油に限る)	1件	1,740	
	全窒素・たんぱく質	1件	1,270	
	ホルモール窒素	1件	1,270	
	エキス	1件	1,250	
	水分	1件	1,240	
	アルコール	1件	1,260	
	全糖	1件	1,230	
	直糖	1件	1,230	
	糖質	1件	24,120	
	酸度	1件	1,220	
	滴定酸度(醤油に限る)	1件	1,220	
	灰分	1件	1,570	
	脂質	1件	1,640	
	食物繊維	1件	18,390	
	水分活性	1件	1,850	
	エネルギー1(注1)	1件	24,120	
	エネルギー2(注2)	1件	5,730	
	一般生菌	1件	1,530	
	真菌	1件	1,530	
	大腸菌群	1件	1,530	
	大腸菌(E. coli)	1件	2,180	
	黄色ブドウ球菌	1件	1,860	
	耐熱性芽胞菌	1件	1,540	
	乳酸菌	1件	2,160	
	固体分析	屈折示度測定	1件	650
pH		1件	640	
塩分・塩素		1件	1,420	
全窒素・たんぱく質		1件	1,650	
水分		1件	1,570	
アルコール		1件	1,590	
全糖		1件	1,480	
直糖		1件	1,480	
糖質		1件	26,190	
酸度		1件	1,590	
滴定酸度(みそに限る)		1件	1,650	
N性		1件	1,590	
灰分		1件	1,750	
脂質		1件	1,950	
食物繊維		1件	19,250	
水分活性		1件	1,880	
エネルギー1(注1)		1件	26,190	
エネルギー2(注2)		1件	6,940	
一般生菌		1件	1,530	
真菌		1件	1,530	
大腸菌群		1件	1,530	
大腸菌(E. coli)		1件	2,180	
黄色ブドウ球菌		1件	1,850	
耐熱性芽胞菌		1件	1,540	
乳酸菌		1件	2,160	
特殊分析		有機酸	1成分	4,890
		無機成分	1成分	4,610
		保存料	1成分	4,630
		着色料	1成分	4,650
		漂白剤	1成分	4,620
	アミノ酸組成	1成分	4,860	
	γアミノ酪酸	1成分	9,660	
	核酸関連物質	1成分	4,760	
	合成甘味料	1成分	4,800	
	ぶどう糖・しょ糖・果糖	1成分	6,450	
	D-ブシコース(注3)	1件	7,760	
	アロース(注3)	1件	7,760	
	(1,3)(1,4)-β-グルカン(注3)	1件	24,280	
	ソルビトール	1件	7,060	
	レプリン酸	1件	2,910	
	酸価(油脂の場合)	1件	2,920	
	酸価(固形物の場合)	1件	11,520	
	過酸化物質価(油脂の場合)	1件	2,920	
	過酸化物質価(固形物の場合)	1件	10,870	
	紫外線吸光度	1件	2,260	
	総ポリフェノール[液体(油脂を除く)の場合]	1件	8,230	
	総ポリフェノール[固体物又は油脂の場合]	1件	11,110	
	全プロテアーゼ活性	1件	6,540	
	活性酸素消去能(ORAC法)	1件	20,930	
	オレウロペイン	1件	20,860	
	小麦DNA(電気泳動法)(注3)	1件	19,860	
	その他	1件	実費を基準として 知事が定める額	
	機器操作指導(職員の指導を希望する場合)	1時間までごと	3,200	
	和文分析結果副本(注4)	1通	420	
	英文分析結果副本(注4)	1通	2,990	

(注1)エネルギー1:たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合

(注2)エネルギー2:たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合

(注3)D-ブシコース、アロース、(1,3)(1,4)-β-グルカン及び、小麦DNA(電気泳動法)は、食品研究所で行っています。

(注4)分析内容により、副本を発行できないことがあります。

●申し込みの方法●

依頼試験等申請書に必要事項を記入し、現品又は供試品を添えて直接窓 食品研究所(高 又は 発酵食品研究所(小豆郡小豆島町))へ提出してください。

●手数料の納入●

依頼試験等申請書の裏面に、必要な額の香川県証紙を貼付してください。

