

# 香川県産業技術センター試験分析手数料表

● 工業関係 ●

令和元年10月1日現在

## 依頼試験

種別	区分	金額（円）	単位
非破壊試験	放射線透過試験	5,150	1件
	超音波探傷試験	1,990	1件
組織試験	顕微鏡試験	3,380	1件
	マクロ試験	3,290	1件
形状試験	形状測定	2,740	1項目
金属材料試験	強度試験（丸鋼，異形棒鋼）	2,820	1件
	強度試験（その他の場合）	1,370	1件
	硬さ試験	1,320	1件
	硬さ分布試験	1,320	1件 10箇所までごと
	応力・ひずみ試験	2,800	1件
	物理試験	1,510	1項目
	特殊物理試験	4,450	1項目
	塩水噴霧試験	7,290	1件 24時間までごと
	塩水噴霧サイクル試験	5,450	1件 24時間まで事
窯業材料試験	強度試験	1,330	1件
	耐寒試験	5,910	1測定
	凍結融解試験	30,070	1測定
	粒度試験	5,030	1件
	物理試験	1,490	1項目
	特殊物理試験	4,330	1項目
木竹材料試験	強度試験	1,370	1件
	物理試験	1,500	1項目
	特殊物理試験	4,300	1項目
精密測定試験	表面粗さ試験	1,280	1件
その他材料試験	強度試験	1,370	1件
	物理試験	1,490	1項目
	特殊物理試験	4,310	1項目
	耐候性試験	16,490	1件
	微構造観察試験	8,270	1件

# 香川県産業技術センター試験分析手数料表

● 工業関係 ●

令和元年10月1日現在

## 依頼分析

鉱産物分析	定性分析	2,970	1成分
	定量分析	3,670	1成分
	特殊定性分析	3,720	1成分
	特殊定量分析	4,400	1成分
金属分析	定性分析	2,970	1成分
	定量分析	3,670	1成分
	特殊定性分析	3,710	1成分
	特殊定量分析	4,400	1成分
その他分析	定性分析	2,970	1成分
	定量分析	3,670	1成分
	特殊定性分析	3,680	1成分
	特殊定量分析	4,400	1成分
その他	実費を基準として 知事が定める額		1件
和文試験成績書副本 和文分析結果副本 (注一)	420		1通
英文試験成績書副本 英文分析結果副本 (注一)	2,990		1通

(注一) 試験・分析内容により、副本を発行できないことがあります。

## 香川県産業技術センター分析手数料表

### ●食品・食品原料分析●

令和元年10月1日現在

#### 液体分析

項 目	金 額 (円)	単 位
色度 (醤油に限る)	350	1 件
比重	680	1 件
屈折示度測定	650	1 件
pH	640	1 件
塩分・塩素	1,080	1 件
無塩可溶性固形分 (醤油に限る)	1,740	1 件
全窒素・たんぱく質	1,270	1 件
ホルモール窒素	1,270	1 件
エキス	1,250	1 件
水分	1,240	1 件
アルコール	1,260	1 件
全糖	1,230	1 件
直糖	1,230	1 件
糖質	24,120	1 件
酸度	1,220	1 件
滴定酸度 (醤油に限る)	1,220	1 件
灰分	1,570	1 件
脂質	1,640	1 件
食物繊維	18,390	1 件
水分活性	1,850	1 件
エネルギー (注一) (たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合)	24,120	1 件
エネルギー (注二) (たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合)	5,730	1 件
一般生菌	1,530	1 件
真菌	1,530	1 件
大腸菌群	1,530	1 件
大腸菌 (E. coli)	2,180	1 件
黄色ブドウ球菌	1,860	1 件
耐熱性芽胞菌	1,540	1 件
乳酸菌	2,160	1 件

(注一) たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、水分、灰分及び食物繊維の含有量を参考として記載します。

(注二) たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

## 香川県産業技術センター分析手数料表

### ●食品・食品原料分析●

令和元年10月1日現在

#### 固体分析

項 目	金 額 (円)	単 位
屈折示度測定	650	1 件
pH	640	1 件
塩分・塩素	1,420	1 件
全窒素・たんぱく質	1,650	1 件
水分	1,570	1 件
アルコール	1,590	1 件
全糖	1,480	1 件
直糖	1,480	1 件
糖質	26,190	1 件
酸度	1,590	1 件
滴定酸度 (みそに限る)	1,650	1 件
N 性	1,590	1 件
灰分	1,750	1 件
脂質	1,950	1 件
食物繊維	19,250	1 件
水分活性	1,880	1 件
エネルギー (注一) (たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合)	26,190	1 件
エネルギー (注二) (たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合)	6,940	1 件
一般生菌	1,530	1 件
真菌	1,530	1 件
大腸菌群	1,530	1 件
大腸菌 (E. coli)	2,180	1 件
黄色ブドウ球菌	1,850	1 件
耐熱性芽胞菌	1,540	1 件
乳酸菌	2,160	1 件

(注一) たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質、水分、灰分及び食物繊維の含有量を参考として記載します。

(注二) たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出するエネルギーの分析結果書には、このエネルギー量の算出根拠となるたんぱく質、脂質、炭水化物、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

## 香川県産業技術センター分析手数料表

### ●食品・食品原料分析●

令和元年10月1日現在

#### 特殊分析

項 目	金 額 (円)	単 位
有機酸	4,890	1 成分
無機成分	4,610	1 成分
保存料	4,630	1 成分
着色料	4,650	1 成分
漂白剤	4,620	1 成分
アミノ酸組成	4,860	1 成分
γアミノ酪酸	9,660	1 成分
核酸関連物質	4,760	1 成分
合成甘味料	4,800	1 成分
ぶどう糖・しょ糖・果糖	6,450	1 成分
D-プシコース (注-1)	7,760	1 件
アロース (注-1)	7,760	1 件
(1,3) (1,4)-β-グルカン (注-1)	24,280	1 件
ソルビトール	7,060	1 件
レブリン酸	2,910	1 件
酸価 (油脂の場合)	2,920	1 件
酸価 (固形物の場合)	11,520	1 件
過酸化物価 (油脂の場合)	2,920	1 件
過酸化物価 (固形物の場合)	10,870	1 件
紫外線吸光度	2,260	1 件
総ポリフェノール {液体 (油脂を除く) の場合}	8,230	1 件
総ポリフェノール (固体物又は油脂の場合)	11,110	1 件
オレウロペイン	20,860	1 件
全プロテアーゼ活性	6,540	1 件
小麦DNA (電気泳動法) (注-1)	19,860	1 件
活性酸素消去能 (ORAC法)	20,930	1 件
そ の 他	実費を基準として 知事が定める額	1 件

(注-1) D-プシコース、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。

和文分析結果副本 (注-2)	420	1 通
英文分析結果副本 (注-2)	2,990	1 通

(注-2) 分析内容により、副本を発行できないことがあります。