

●テクスチャーの評価

●使用機器：クリープメータRE2-33005S (山電社製) 動的粘弾性測定装置他

●価格表

分析内容		検体数	費用	
			会員	一般
レオメーターによる 一般のテクスチャー試験	硬さ、噛み応え、もろさ、付着性等の測定	1	¥4,000	¥6,000
	クリープ試験による粘弾性測定	1	¥8,000	¥12,000
複雑または特殊なテクスチャー:しっとり感、喉越し感など			その都度見積り	
その他の物性の分析、解析: 表面・界面張力、乳化安定性、動的粘弾性測定、電子顕微鏡観察など			その都度見積り	
前処理料金			¥15,000～	¥20,000～
統計解析料金			御相談の上決めさせていただきます	

※サンプル処理、測定条件の新規設定などが必要な場合別途加算します。※消費税を別途いただきます。

●味・匂い(香り)の評価

●使用機器 味：味認識装置SA402B (insent社製)
匂い(香り): 匂い識別MSシステムα Kronos (Alpha M.O.S.社製)

●価格表

必ず比較対照が必要ですので、2検体からの評価となります。	味		匂い(香り)	
	会員	一般	会員	一般
2検体基本料金(検体・対照品)	¥60,000	¥90,000		
2検体以上追加1検体につき	¥25,000	¥42,000		
5検体基本料金	¥120,000	¥180,000	¥200,000	¥300,000
5検体以上追加1検体につき	¥8,000	¥12,000	¥12,000	¥18,000
11検体を超える場合の追加料金	¥40,000	¥60,000	¥80,000	¥120,000
前処理料金及び新規測定法の設定	¥15,000～	¥20,000～	ご相談の上決めさせていただきます	
統計解析料金	ご相談の上決めさせていただきます			

※サンプル処理、測定条件の新規設定などが必要な場合別途加算します。※消費税を別途いただきます。

味とは「酸味」、「うま味」、「苦味」、「塩味」、「渋味」、「旨味コク」、「渋味刺激」、「苦味雑味」の8項目です。
甘味及びびにがり系苦味の測定については特殊センサを使用するため別途ご相談させていただきます。

●官能検査

分析型官能検査 ¥100,000より(内容をご相談の上お見積りいたします。)

●その他の分析

おいしさに関する基礎的、応用的研究にも対応(費用は御相談の上、御見積りいたします。)
成分分析が必要な場合は外部委託((一財)日本食品分析センター)を含め、その都度見積もりいたします。

●分析費用例(消費税別)

分析内容	検体数	費用	
		会員	一般
りんごの味評価 (前処理あり)	2	¥75,000	¥110,000
コーヒーの香り評価 (前処理なし)	5	¥200,000	¥300,000
ゼリーのテクスチャー評価 (n=5) (前処理なし)	3種類×5検体=15	¥60,000	¥90,000

* 試料受領後3週間程度を目安にご報告いたします。

2014.5改訂