

依頼試験・分析手数料 [醸造・食品]

中国5県外は表示金額の倍額

醸造及び食品に関する分析

定性分析

1) 一般成分	1項目につき	1,010円	定量分析の一般成分
2) 特殊成分	同	3,390円	上記以外

定量分析

1) 一般成分			
イ) pH、色度、比重(ボーム)、 総酸、酸度I、酸度II、 アミノ酸度、バッファ酸度、 アルコール(浮秤による)	同	1,390円	
ロ) 水分、不揮発酸、食塩、 灰分、直接還元糖、 アルコール(酸化法による)、 蒸発固形分、純エキス、 全糖、ショ糖、澱粉、 デキストリン、全窒素、 粗タン白	同	3,110円	
2) 特殊成分	同	3,810円	
鉄、アルカリ度、脂肪、粗繊維、 油脂過酸化物価、油脂酸価等			

醸造及び食品に関する試験

微生物に関する試験

1) 微生物の菌数測定			
イ) 一般細菌、酵母	1項目につき	5,080円	
2) 培養による試験	同	3,810円	培養期間10日を単位とする
カビ、酵母、火落菌等			
3) 培養基の調製試験			
イ) 味噌、醤油用乳酸菌、酵母培養	同	1,940円	1件2リットルごとに
ロ) 原菌の調製	同	3,930円	試験管1本につき
3) 酵素力価の測定	同	5,970円	
アミラーゼ、プロテアーゼ等			

保存試験

1) 温度のみを設定条件とするもの	同	3,890円	同一保存条件で5試料まで 10日を単位とする
2) 温湿度を設定条件とするもの	同	13,510円	同