

検査成績書

報告例

株式会社 食品 御中

受付No. 2017040199-01-1
報告日 2017年4月1日

厚生労働省登録検査機関
株式会社 キューサイ分析研究所
〒811-3422 福岡県宗像市王丸411-1

標題

味分析結果

分析結果

1.被検試料

比較対照品 : カレールー A
試料 : カレールー B
試料 : カレールー C
試料 : カレールー D
試料 : カレールー E

以上 5検体

2.前処理方法

ルーを調理手順の分量に従って熱湯で溶解した後、水で5倍希釈

3.分析方法

味認識装置法

本検査成績書をカタログ、ホームページ等へ掲載する時は弊社へ御一報ください。

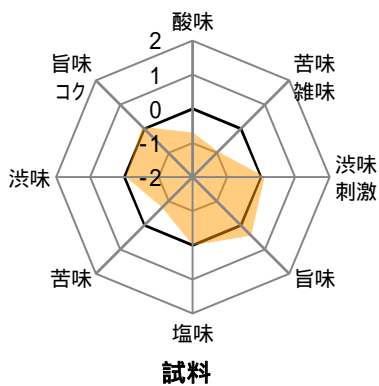
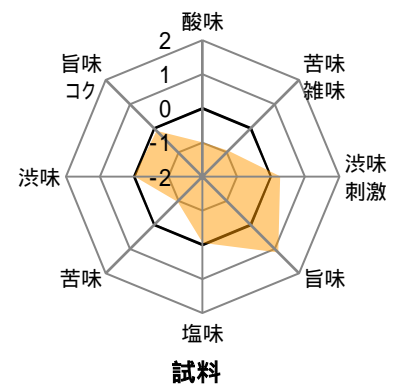
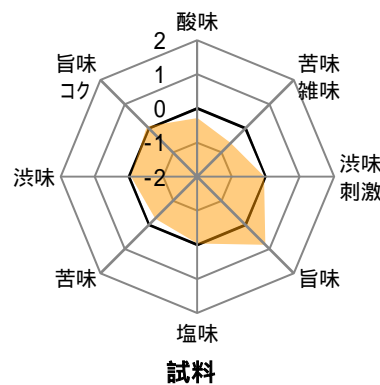
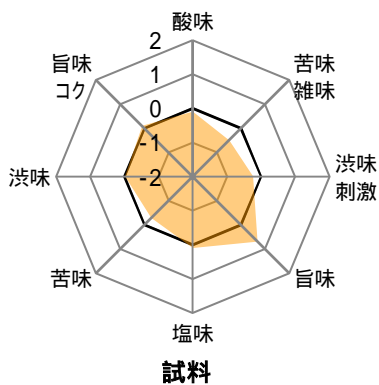
4.分析結果及びレーダーチャート

分析結果を下表に示す。

表 分析結果

試料	酸味	苦味雑味	渋味刺激	旨味	塩味	苦味	渋味	旨味コク
比較対照品	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
試料	-0.09	-0.49	-0.23	0.69	0.10	-0.29	-0.02	0.10
試料	-0.28	-0.61	-0.04	0.83	-0.04	-0.26	-0.05	0.09
試料	-0.99	-0.92	0.27	1.13	-0.06	-0.96	0.00	-0.10
試料	-0.69	-0.94	0.11	0.43	-0.01	-0.74	-0.04	0.08

上表中の数値は比較対照品を0.00とした場合の値



以上