

切身 サーモン、ブリ用（脂質含量）

検量線名：切身-島根水枝2 作成日時：2021/1/28

【測定部位】



手順① 切身にラップを被せる

手順② 切身の表面に測定機を当てる。



【注意点】

- ・ 当てた部位の表面から 5mm~10mm 範囲の脂質含量を表示します。
- ・ 血合部分は正しい測定値を表示できないため、測定しないでください。
- ・ 切り身の厚みが 2cm 未満の場合、黒色の板もしくは黒色の発泡トレイの上に切り身を置いてから測定してください。

【検量線の情報】

サンプルの情報：養殖サーモン
(チリ産、ノルウェー産)
養殖ブリ (宮崎産)

サンプルの脂質含量化学分析値：3-50%

露光時間：130ms

平均化回数：3回

測定条件：品温 0-5°C、

厚さ 2cm 以上

普通筋を測定。

測定精度：決定係数=0.96

標準誤差=2.0

備考：脂質含量 3-50%の切り身の
測定に適している。

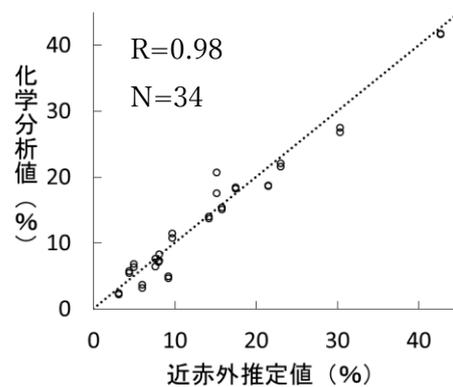


図 本検量線による推定値と化学分析値の相関