

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7年4月1日現在

液体分析

*消費税及び地方消費税を含む

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
p H	640	1 件
塩分・塩素	1,200	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	1,340	1 件
ホルモール窒素	1,270	1 件
エキス	1,320	1 件
水分	1,310	1 件
アルコール	1,270	1 件
全糖	1,230	1 件
直糖	1,230	1 件
糖質	24,730	1 件
酸度	1,220	1 件
滴定酸度（醤油に限る）	1,220	1 件
灰分	1,680	1 件
脂質	1,730	1 件
食物繊維	18,660	1 件
食物繊維（酵素－H P L C法）（注－1）	45,160	1 件
水分活性	1,440	1 件
エネルギー（注－2） （たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合）	24,730	1 件
エネルギー（注－3） （たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合）	6,060	1 件
エネルギー（注－1）（注－4） （たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C法）の量により算出する場合）	51,160	1 件
一般生菌	1,570	1 件
真菌	1,570	1 件
大腸菌群	1,570	1 件
大腸菌（E.coli）	2,220	1 件
黄色ブドウ球菌	1,990	1 件
耐熱性芽胞菌	1,580	1 件
乳酸菌	2,200	1 件

（注－1）食物繊維（酵素－H P L C法）、エネルギー（たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C法）により算出する場合）は、食品研究所で行っています。

（注－2）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、食物繊維、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

（注－3）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。

（注－4）たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C法）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、食物繊維、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7年4月1日現在

固体分析

* 消費税及び地方消費税を含む

項 目	金 額 (円)	単 位
屈折示度測定	650	1 件
p H	640	1 件
塩分・塩素	1,500	1 件
全窒素・たんぱく質	1,730	1 件
水分	1,600	1 件
アルコール	1,630	1 件
全糖	1,490	1 件
直糖	1,490	1 件
糖質	26,800	1 件
酸度	1,590	1 件
滴定酸度（みそに限る）	1,650	1 件
N 性	1,660	1 件
灰分	1,860	1 件
脂質	2,040	1 件
食物繊維	19,540	1 件
食物繊維（酵素－H P L C 法）（注－１）	46,040	1 件
水分活性	1,470	1 件
エネルギー（注－２） （たんぱく質、脂質及び糖質の量により算出する場合）	26,800	1 件
エネルギー（注－３） （たんぱく質、脂質及び炭水化物の量により算出する場合）	7,250	1 件
エネルギー（注－１）（注－４） （たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C 法）の量により算出する場合）	53,310	1 件
一般生菌	1,570	1 件
真菌	1,570	1 件
大腸菌群	1,570	1 件
大腸菌（E. coli）	2,230	1 件
黄色ブドウ球菌	2,080	1 件
耐熱性芽胞菌	1,590	1 件
乳酸菌	2,200	1 件

（注－１）食物繊維（酵素－H P L C 法）、エネルギー（たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C 法）により算出する場合）は、食品研究所で行っています。

（注－２）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、食物繊維、水分及び灰分の含有量を参考として記載します。

（注－３）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。

（注－４）たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維（酵素－H P L C 法）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、食物繊維、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7年4月1日現在

特殊分析

* 消費税及び地方消費税を含む

項 目	金 額 (円)	単 位
有機酸	4,890	1 成分
無機成分	4,700	1 成分
保存料	4,630	1 成分
着色料	4,650	1 成分
漂白剤	4,630	1 成分
アミノ酸組成	4,870	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
アルロース（機能性表示食品届出）（注－１）	37,940	1 件
アルロース（注－１）	28,600	1 件
アロース（注－１）	28,600	1 件
タガトース（注－１）	28,600	1 件
（１，３）（１，４）－β－グルカン（注－１）	24,300	1 件
ソルビトール	7,070	1 件
酸価（油脂の場合）	2,920	1 件
酸価（国際規格準拠の場合）（注－２）	3,100	1 件
酸価（固形物の場合）	11,720	1 件
過酸化物質（油脂の場合）	2,930	1 件
過酸化物質（国際規格準拠の場合）（注－２）	3,110	1 件
過酸化物質（固形物の場合）	11,110	1 件
紫外線吸光度	2,260	1 件
紫外線吸光度（国際規格準拠の場合）（注－２）	2,090	1 件
水分・揮発性成分（注－２）	3,530	1 件
不溶性夾雑物（注－２）	7,250	1 件
総ポリフェノール（液体（油脂を除く）の場合）	8,240	1 件
総ポリフェノール（固形物又は油脂の場合）	11,120	1 件
オレウロペイン	20,870	1 件
ヒドロキシチロソール	20,700	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）	19,870	1 件
活性酸素消去能（ORAC法）	20,940	1 件
清酒香氣成分（注－１）	14,640	1 件
そ の 他	実費を基準として 知事が定める額	1 件

（注－１）アルロース、アロース、タガトース、（１，３）（１，４）－β－グルカン、小麦DNA（電気泳動法）及び清酒香氣成分は、食品研究所で行っています。

（注－２）酸価、過酸化物質、紫外線吸光度の（国際規格準拠の場合）、水分・揮発性成分及び不溶性夾雑物は、発酵食品研究所で行っています。

和文分析結果副本（注－３）	420	1 通
英文分析結果副本（注－３）	2,990	1 通

（注－３）分析内容により、副本を発行できないことがあります。