

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8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
pH	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-HPLC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-HPLC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-HPLC法)、エネルギー (たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維 (酵素-HPLC法) により算出する場合) は、食品研究課で行っています。

(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-HPLC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8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
pH	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-HPLC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-HPLC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-HPLC法)、エネルギー (たんぱく質、脂質、糖質及び食物繊維 (酵素-HPLC法) により算出する場合) は、食品研究課で行っています。

(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-HPLC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8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	5,210	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
過酸化価 (油脂の場合)	2,930	1 件
過酸化価 (国際規格準拠の場合) (注-2)	3,110	1 件
過酸化価 (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
清酒香気成分 (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) 及び清酒香気成分は、食品研究課で行っています。

(注-2) 酸価、過酸化価、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。