

施設及び機器の新設・更新・廃止等に伴う
栃木県産業技術センター開放施設・機器等使用料及び手数料一覧（令和元(2019)年度版）への差し込み資料

栃木県産業技術センター
令和2(2020)年2月1日

○機器使用料（使用単位：1時間）

1 新設機器

| 機器No. | 機器名 | 使用料 (円) | 担当部署 | 仕様 | メーカー 及び型式 |
|--------|--------|------------|-------|--|--------------------------------|
| 1F002S | 味覚センサー | 2,710 | 食品技術部 | 食品の味を数値化する装置。 味覚項目 先味：酸味、苦味、雑味、渋味刺激、旨味、塩味、甘味 後味：苦味、渋味、旨味コク オートサンプラー装備 | インテリジェントセンサーテクノロジー TS-5000Z |

2 更新機器

| 機器No. | 機器名 | 使用料 (円) | 担当部署 | 仕様 | メーカー 及び型式 | 更新内容 |
|--------|--------------|------------|-------|--|--|---|
| 1C003S | テクスチャーアナライザー | 770 | 食品技術部 | 食品の物性を測定し、硬さや咀嚼性等の食感を評価する装置。 最大荷重：100kgf, 荷重分解能：0.1gf 速度範囲：0.01～20mm/s 温調範囲：-20～180℃ | Stable Micro Systems TA.XT plus100C | 8ページ 機器No.1C004D テクスチャー測定装置 の更新 |
| 1F001S | 揮発性成分解析システム | 4,630 | 食品技術部 | 食品の香気成分を網羅的に解析するシステム。 測定方式：ガスクロマトグラフ質量分析（イオン化方式：EI） 試料導入法：吸脱着法、直接試料導入法 多機能オートサンプラー、におい嗅ぎシステム、香気成分データベース装備 | アジレント・テクノロジー Agilent 5977B | 15ページ 機器No.1F007D 微量香気成分分析装置 の更新 |

施設及び機器の新設・更新・廃止等に伴う

栃木県産業技術センター開放施設・機器等使用料及び手数料一覧(令和元(2019)年度版)への差し込み資料

栃木県産業技術センター
令和2(2020)年2月1日

○依頼試験手数料

1 新設手数料(34ページ)

(本所)

| 項 目 | 手数料(円) | 担当部署 |
|---------------------|--------|-------|
| X II 分析 | | |
| 16 食品等の分析 | | 食品技術部 |
| (3) 機器分析 | | |
| ⑦ 味覚センサーによる分析 | 14,900 | |
| ⑧ 揮発性成分解析システムによる分析 | 11,900 | |
| ⑨ テクスチャーアナライザーによる分析 | 3,800 | |

内容

「⑦ 味覚センサーによる分析」「14,900」、「⑧ 揮発性成分解析システムによる分析」「11,900」、「⑨ テクスチャーアナライザーによる分析」「3,800」を新設