

図2 解凍後20分までの反射分光スペクトルの推移  
(冷凍牛肉赤身を主体とする領域)

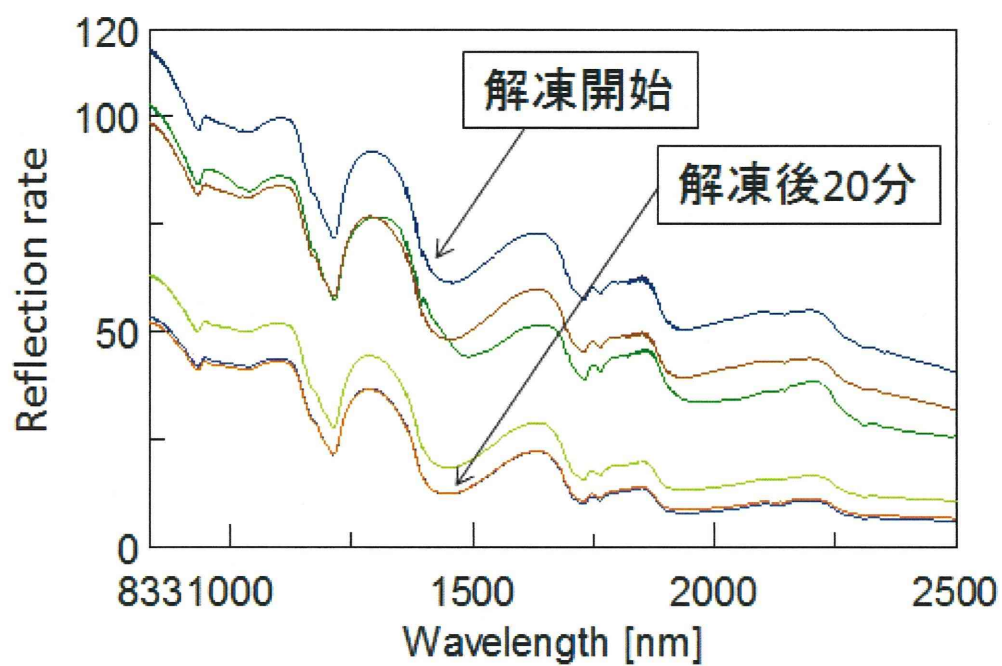


図3 解凍後20分までの反射分光スペクトルの推移  
(冷凍牛肉脂肪を主体とする領域)

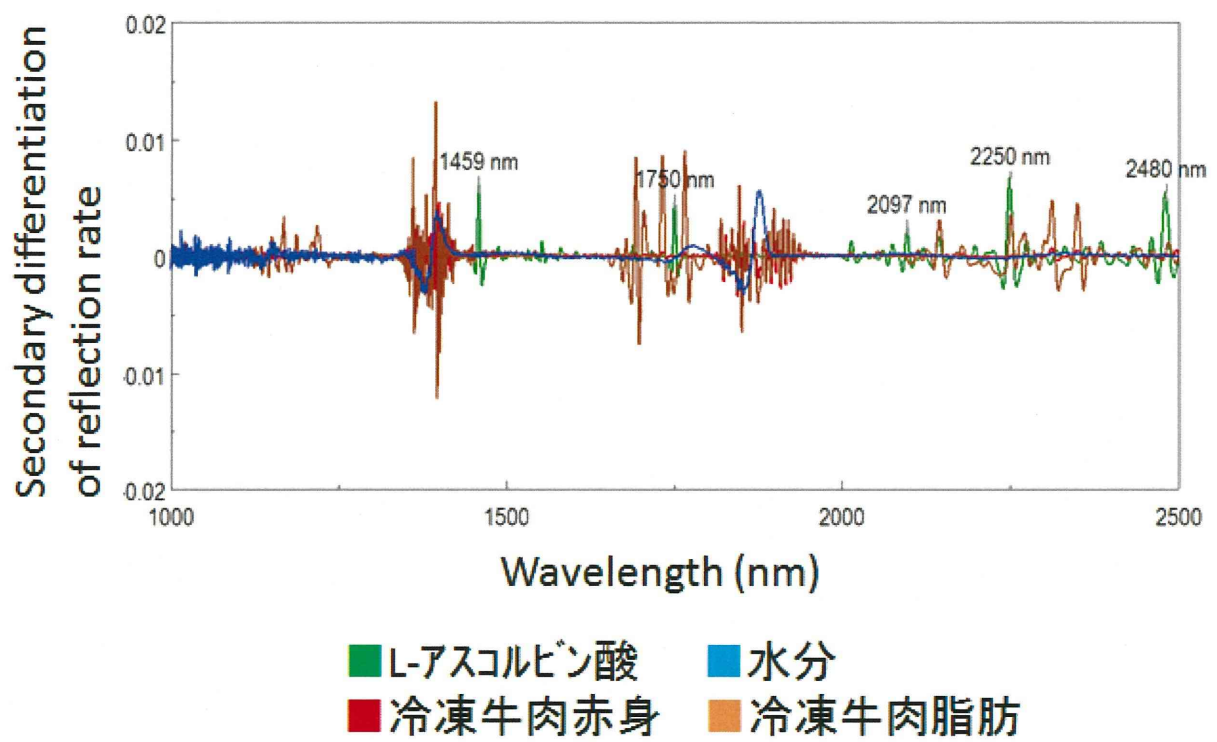


図4 冷凍牛肉とコード素材(L-アスコルビン酸)の二次微分スペクトル比較

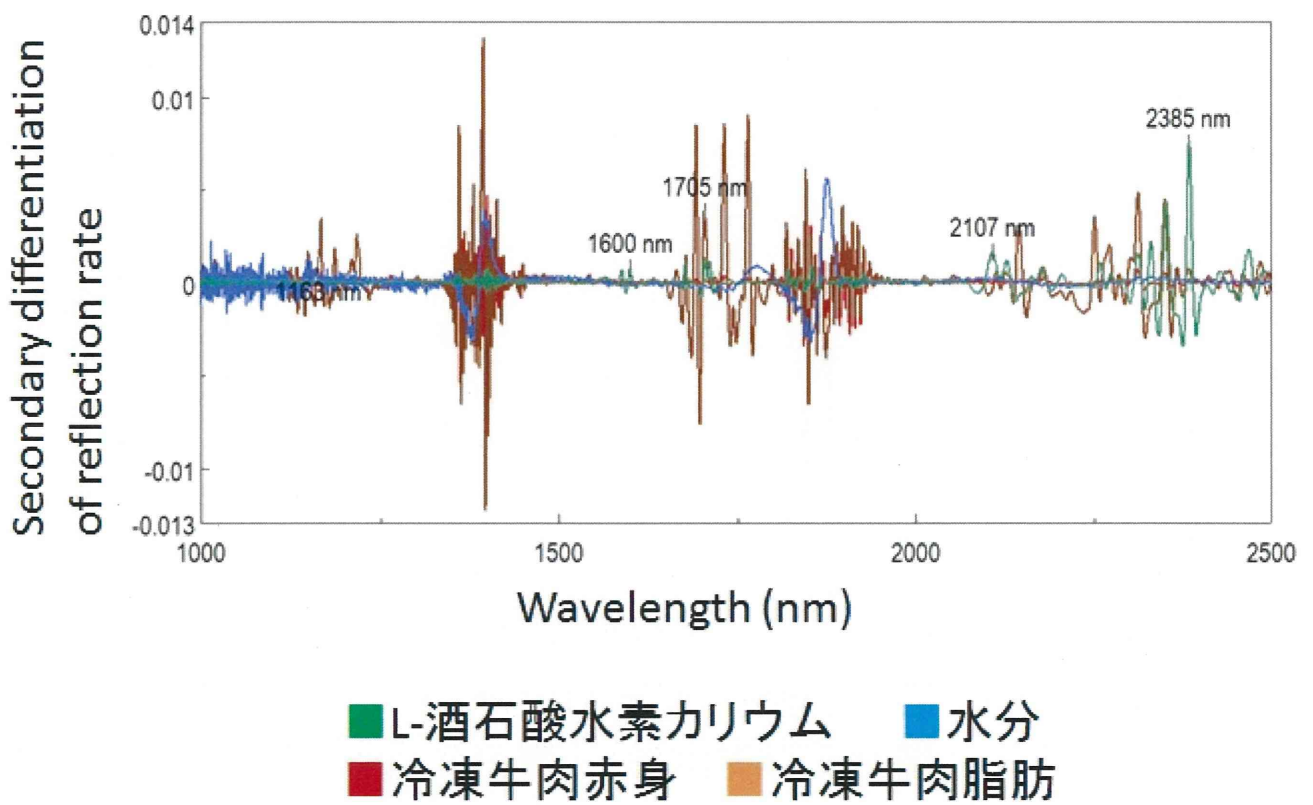


図5 冷凍牛肉とコード素材(L-酒石酸水素カリウム)の二次微分スペクトル比較

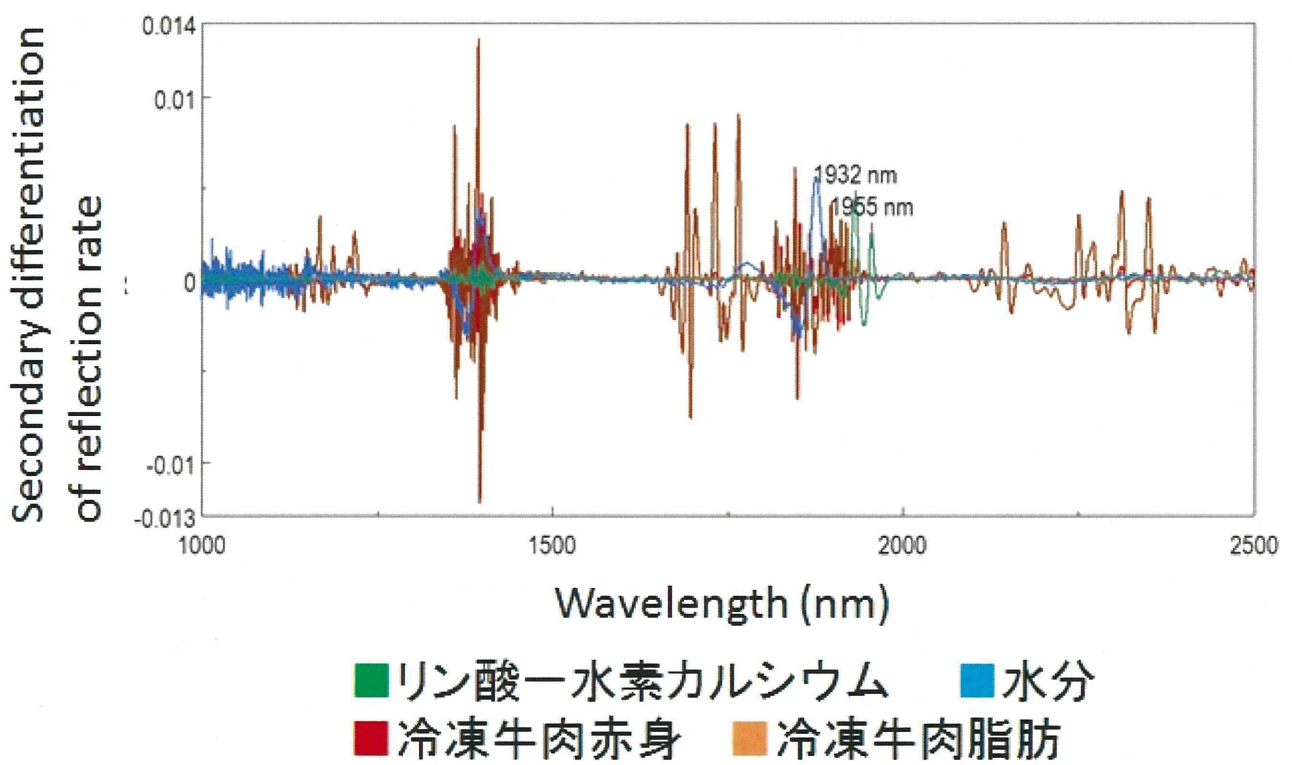


図6 冷凍牛肉とコード素材(リン酸一水素カルシウム)の  
二次微分スペクトル比較

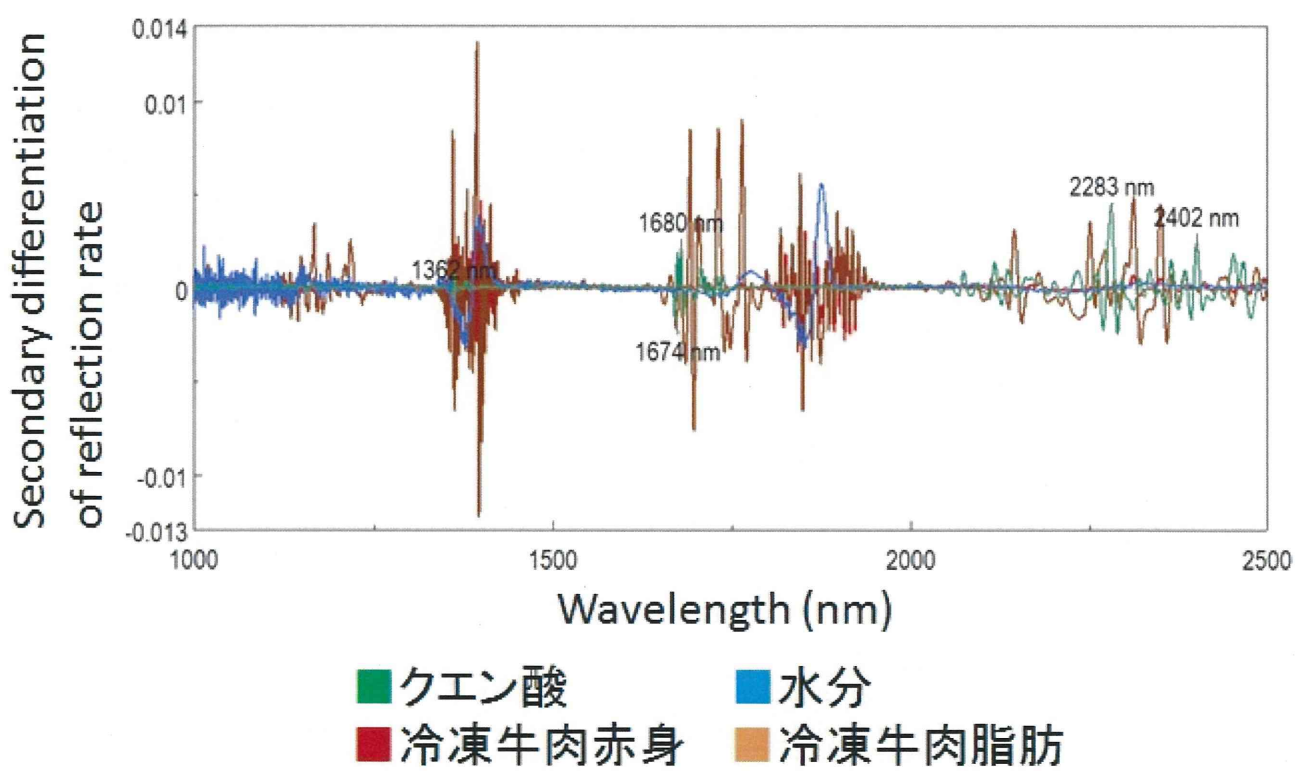


図7 冷凍牛肉とコード素材(クエン酸)の  
二次微分スペクトル比較

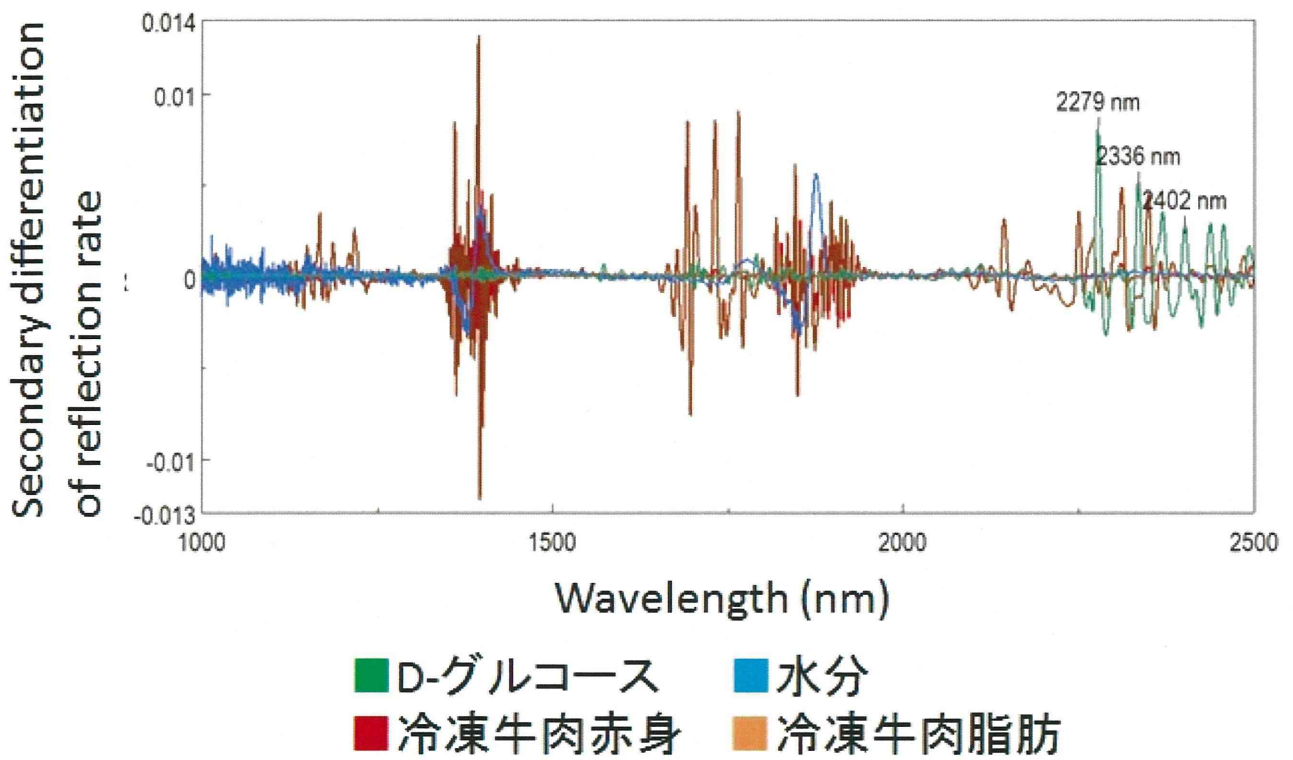


図8 冷凍牛肉とコード素材(D-グルコース)の  
二次微分スペクトル比較

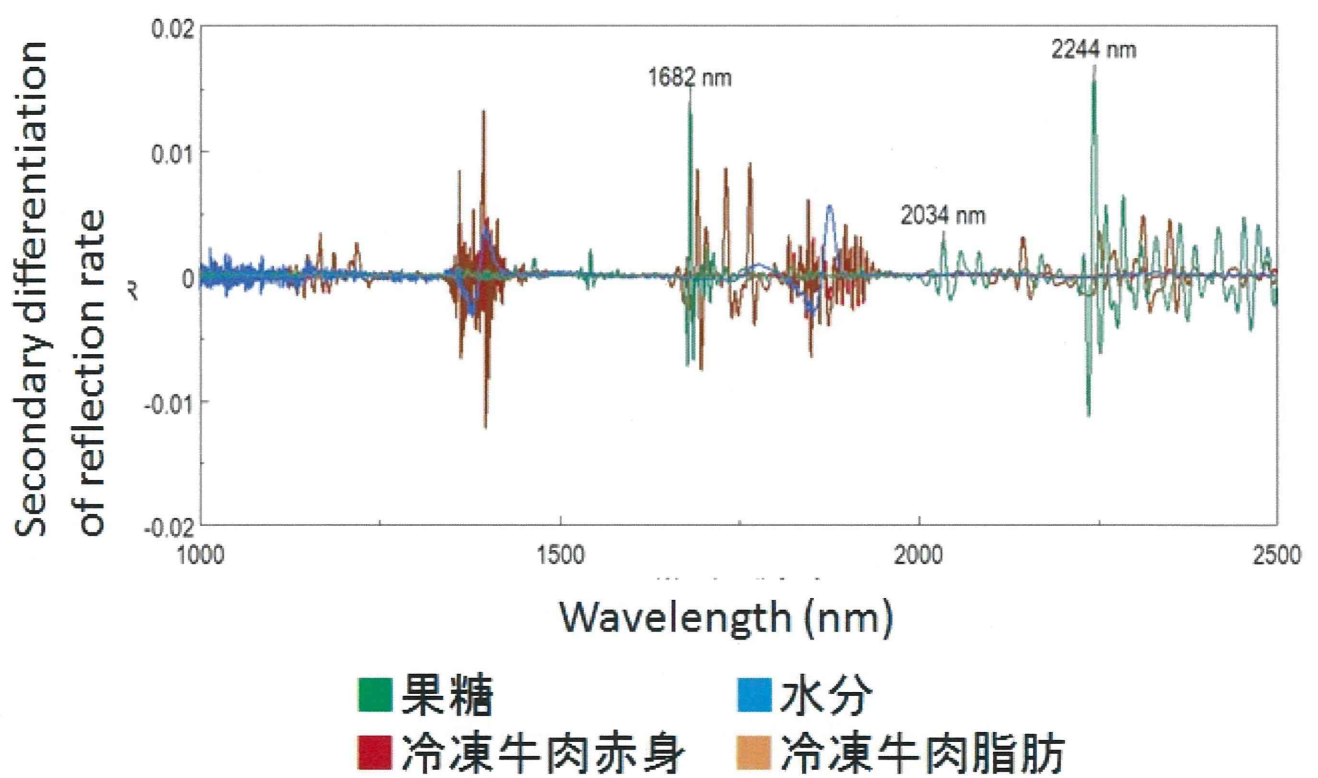


図9 冷凍牛肉とコード素材(果糖)の  
二次微分スペクトル比較



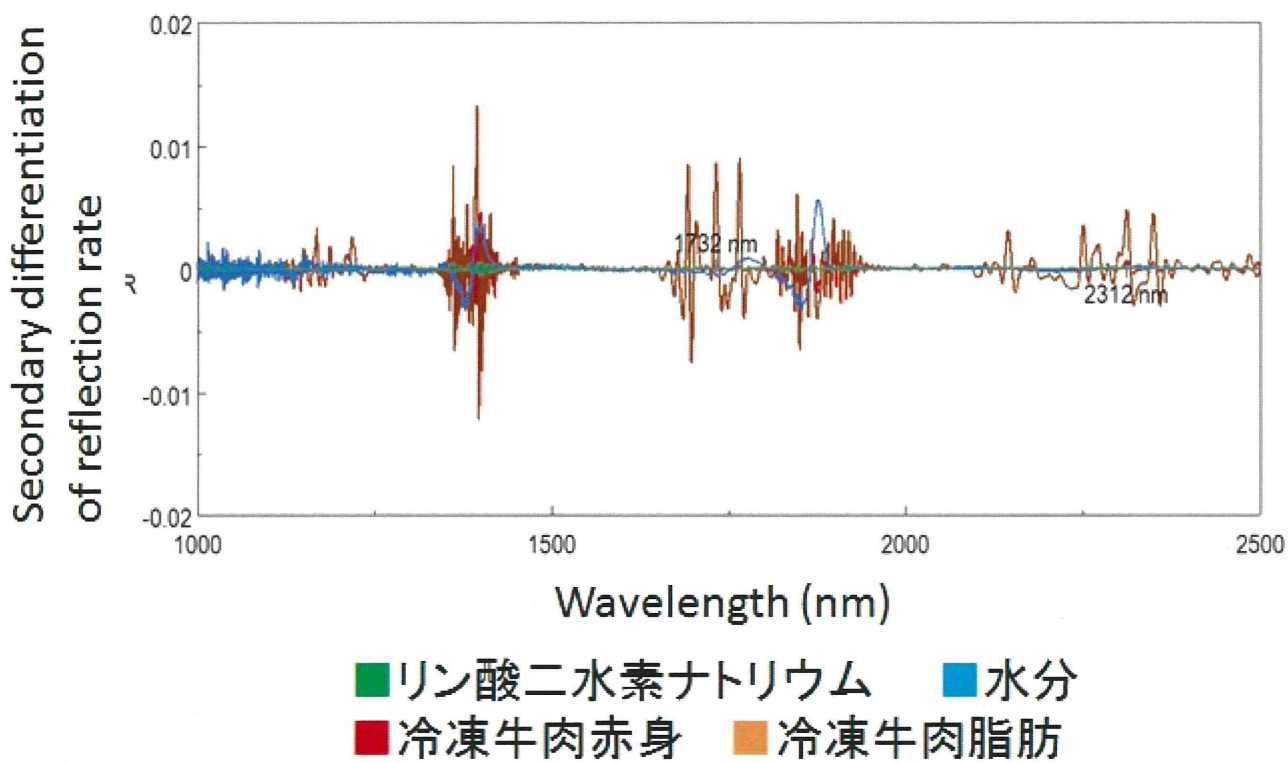


図10 冷凍牛肉とコード素材(リン酸二水素ナトリウム)の二次微分スペクトル比較

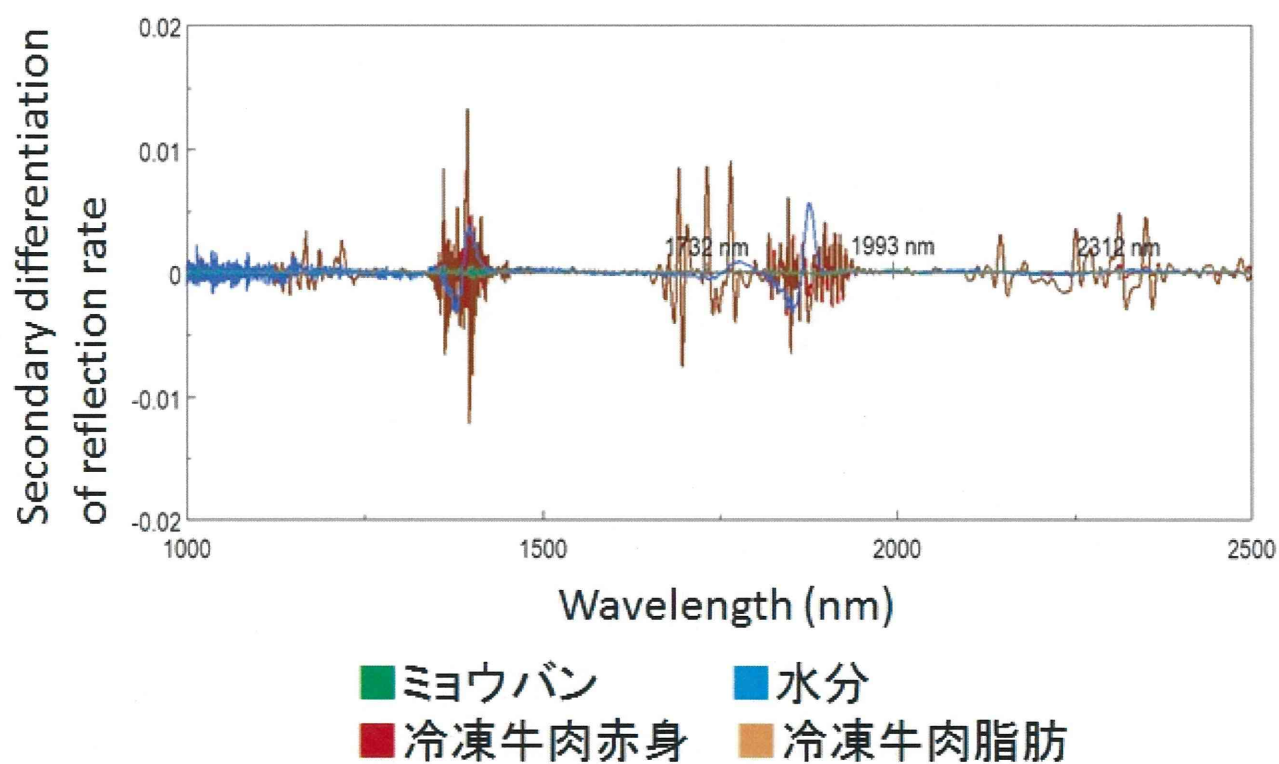


図 1 1 冷凍牛肉とコード素材(ミヨウバン)の  
二次微分スペクトル比較

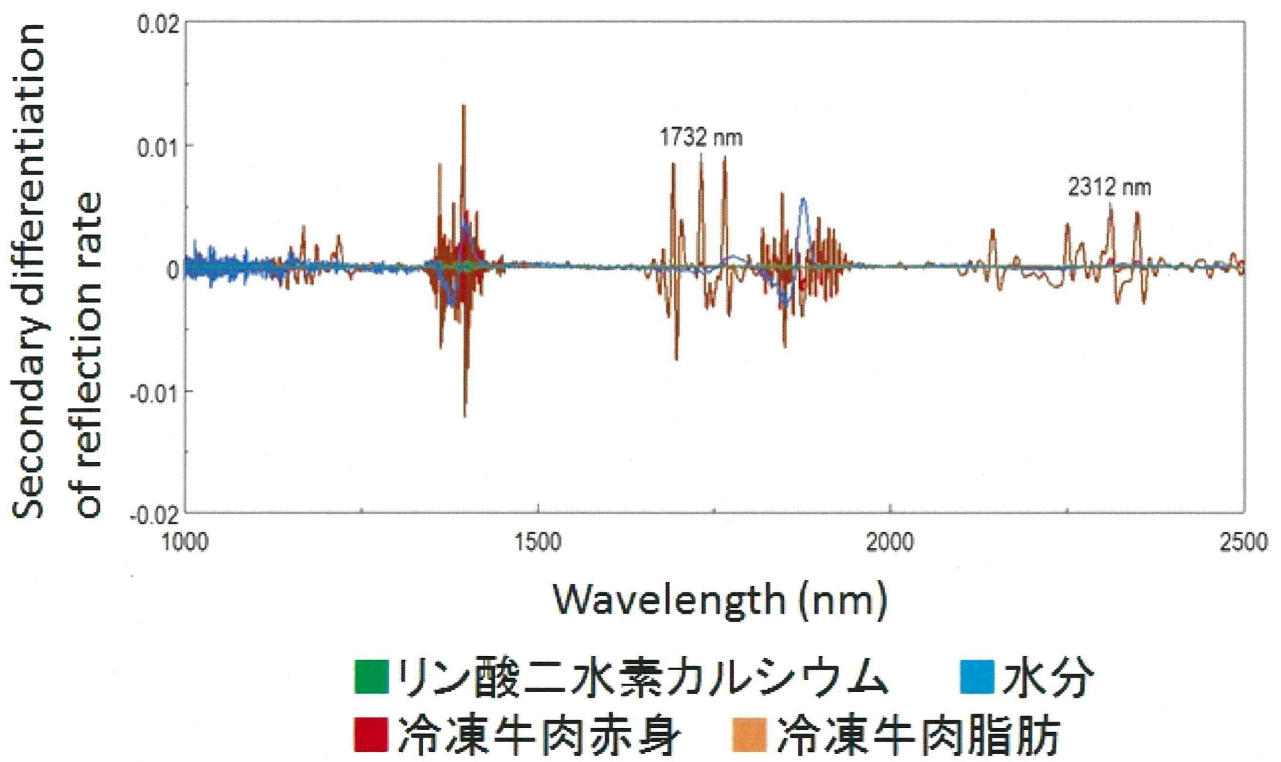


図 1 2 冷凍牛肉とコード素材(リン酸二水素カルシウム)の二次微分スペクトル比較

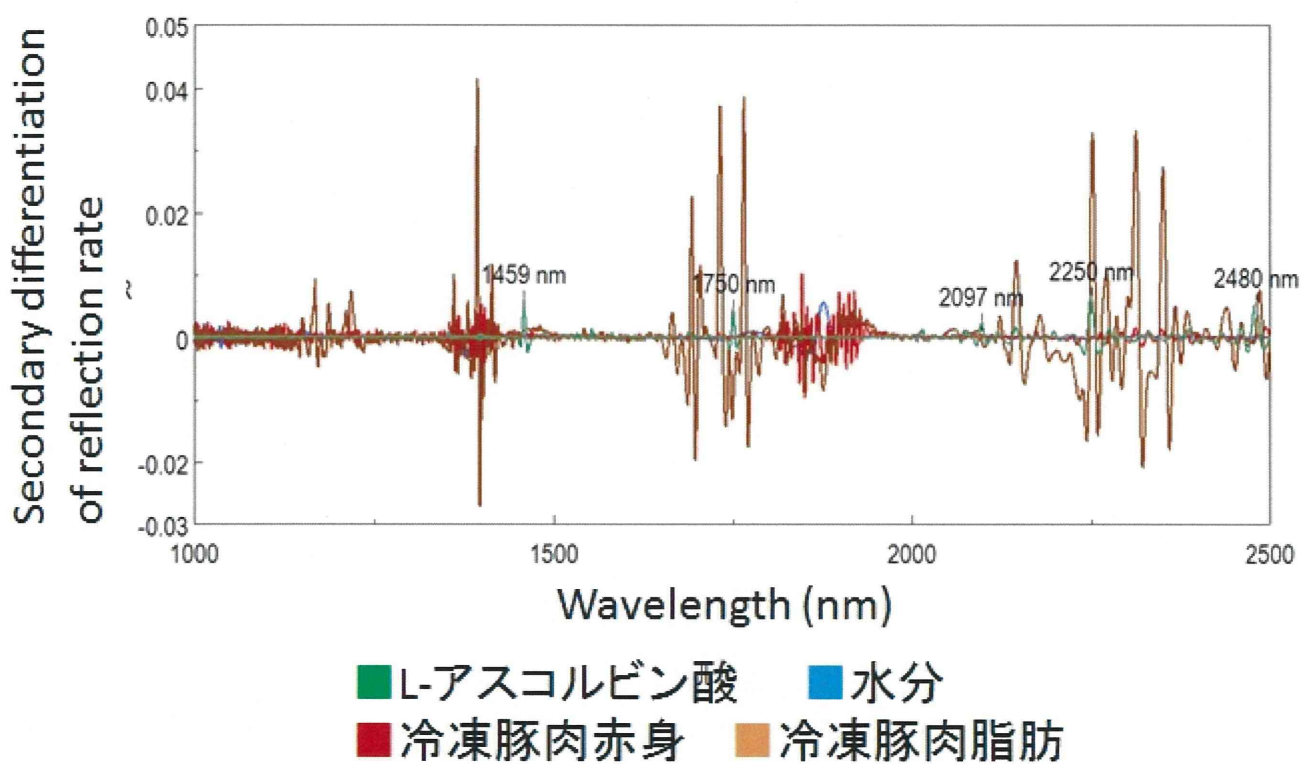


図 1 3 冷凍豚肉とコード素材(L-アスコルビン酸)の  
二次微分スペクトル比較

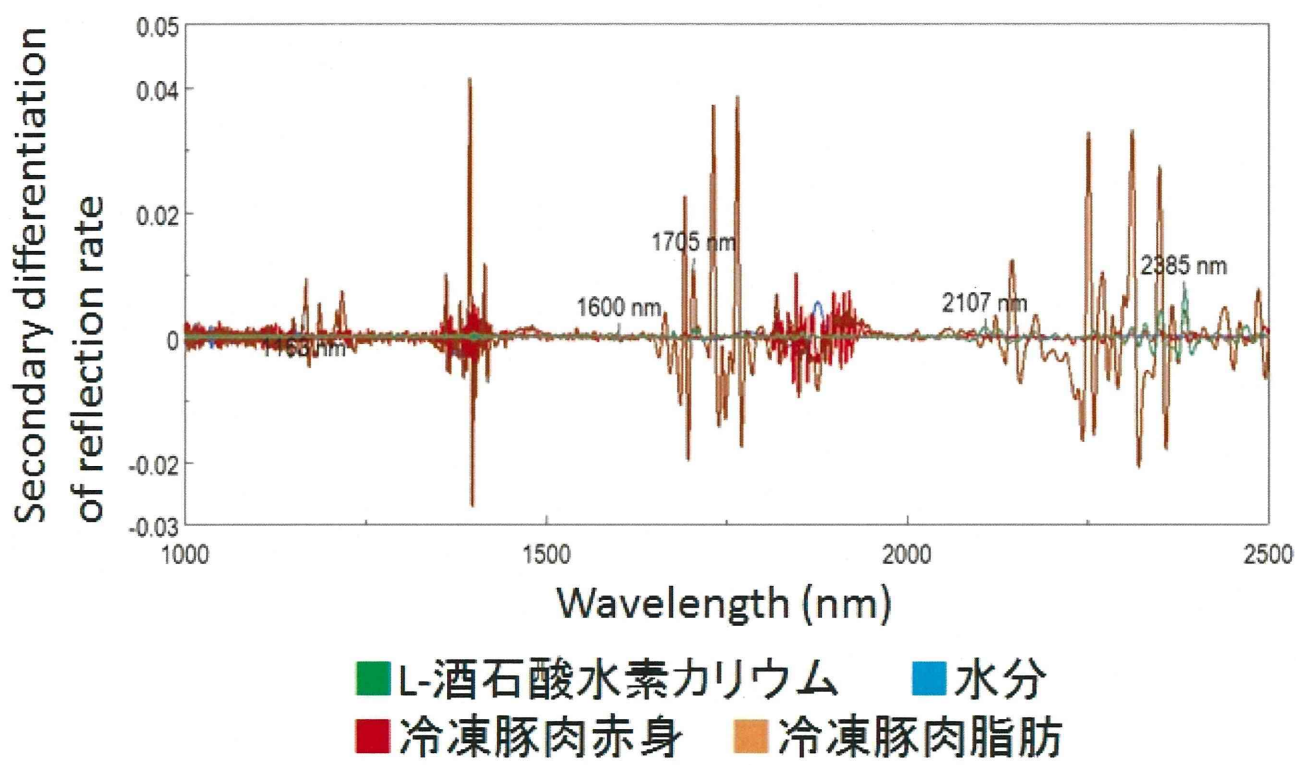


図 1 4 冷凍豚肉とコード素材(L-酒石酸水素カリウム)の二次微分スペクトル比較

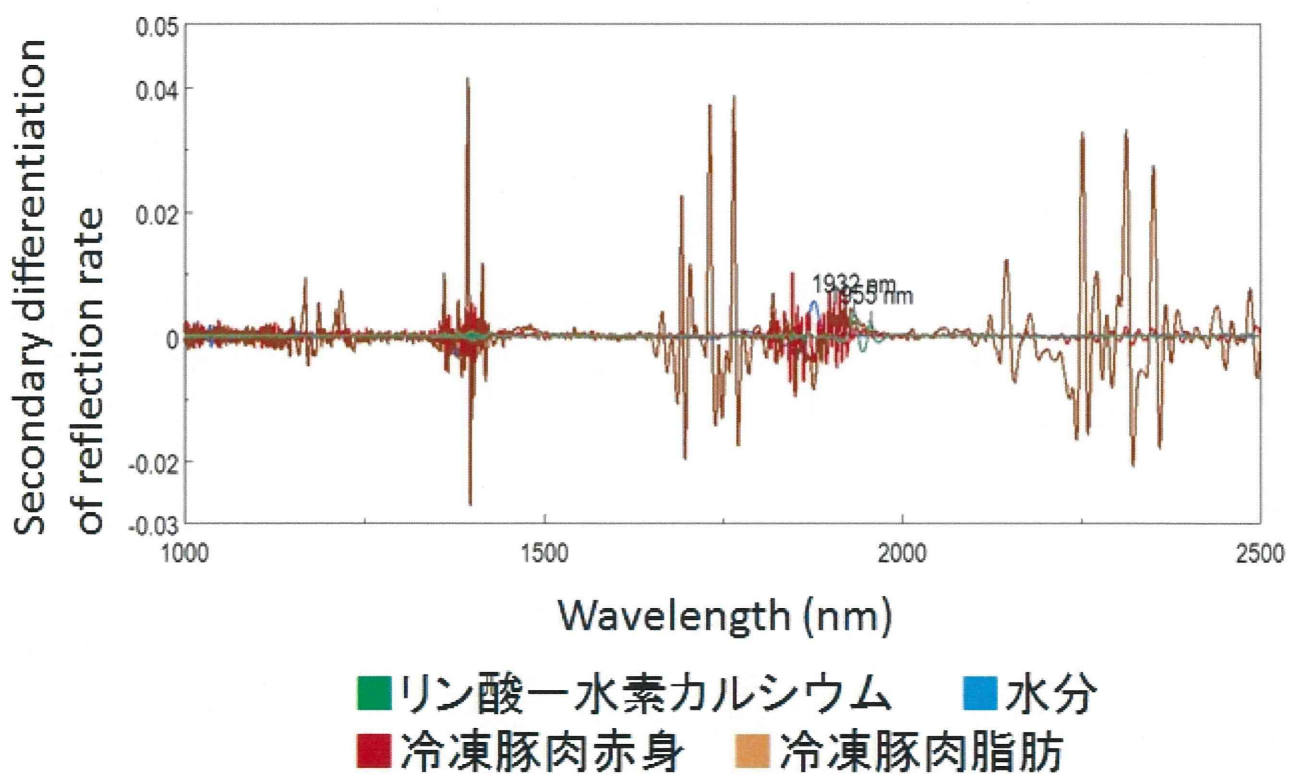


図 1 5 冷凍豚肉とコード素材(リン酸一水素カルシウム)の  
二次微分スペクトル比較

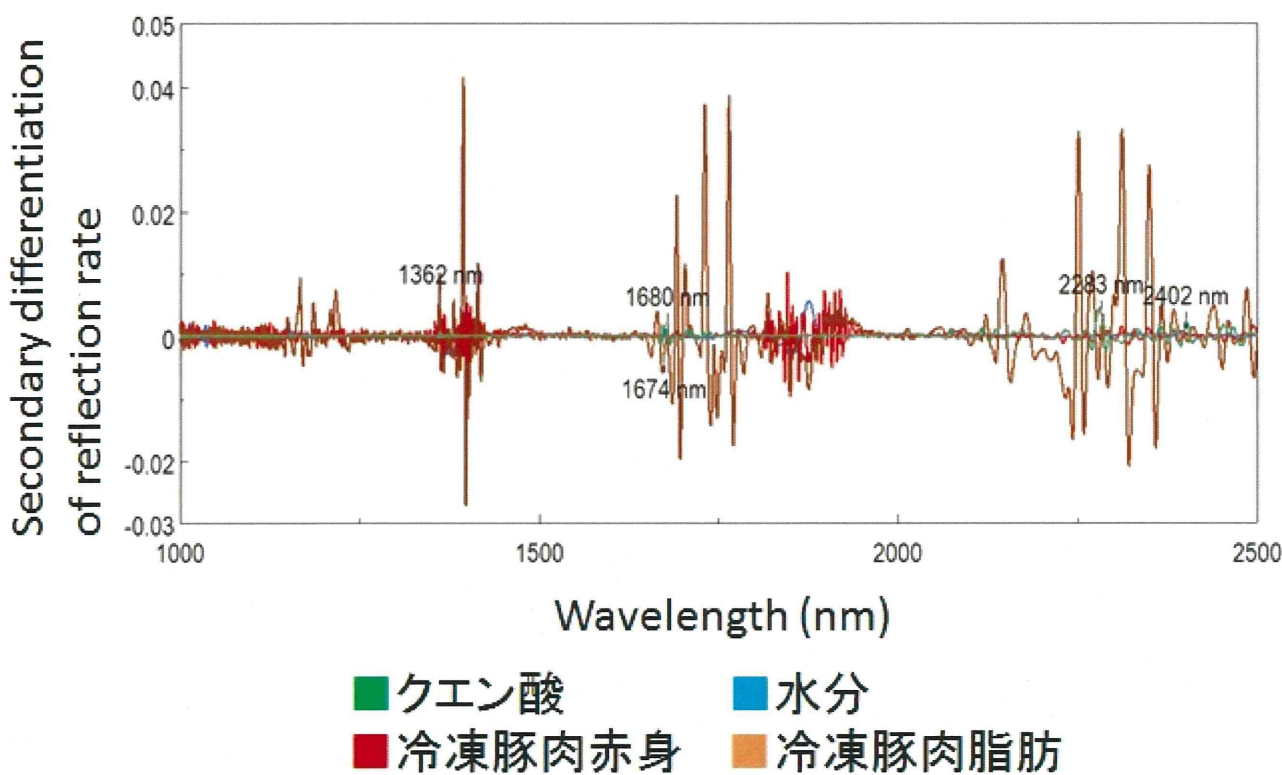


図 1 6 冷凍豚肉とコード素材(クエン酸)の  
二次微分スペクトル比較

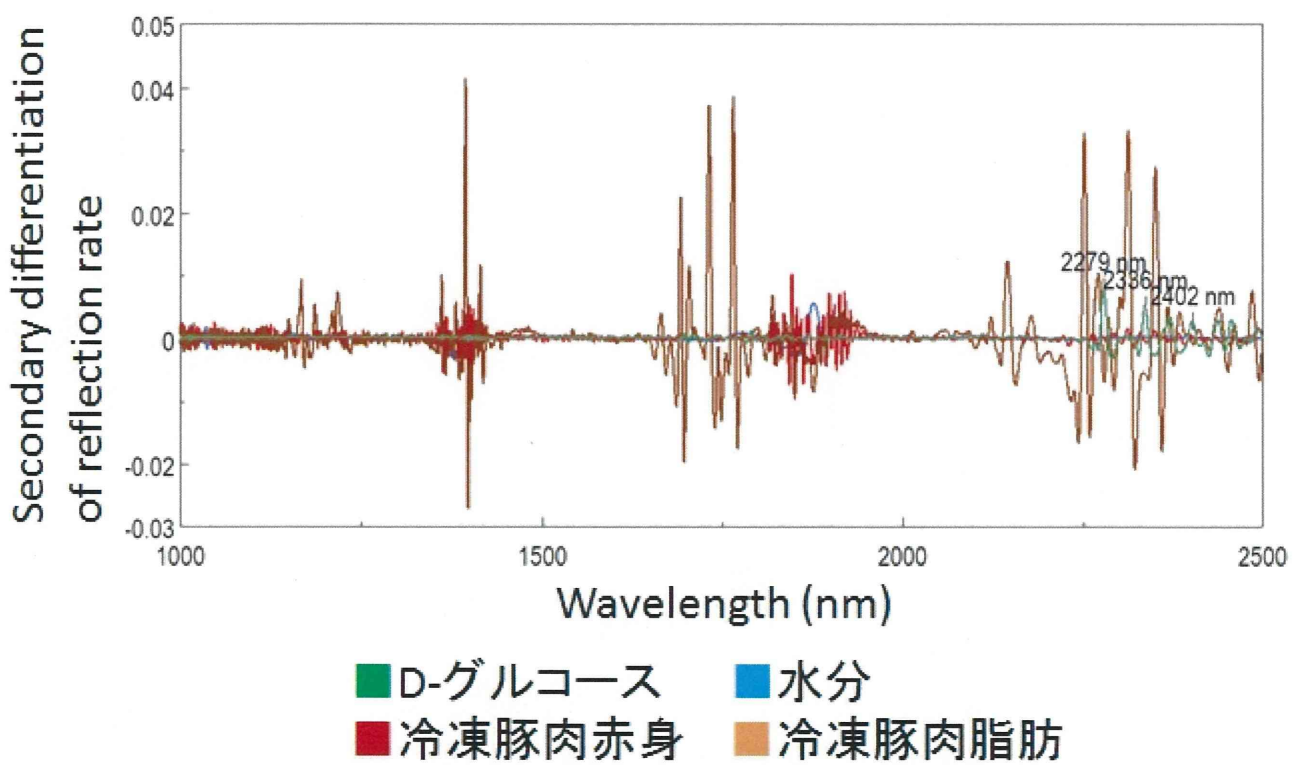


図 1 7 冷凍豚肉とコード素材(D-グルコース)の  
二次微分スペクトル比較



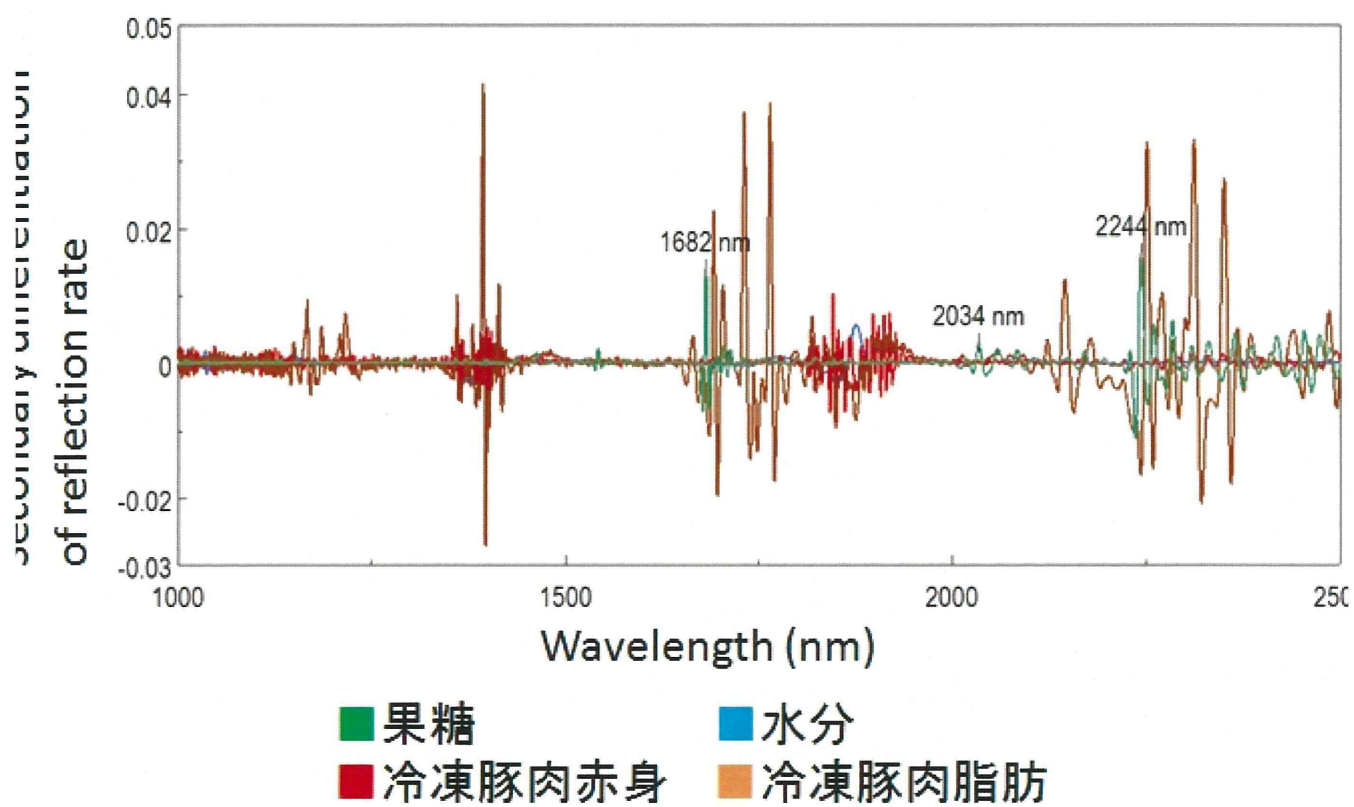


図 1 8 冷凍豚肉とコード素材(果糖)の  
二次微分スペクトル比較

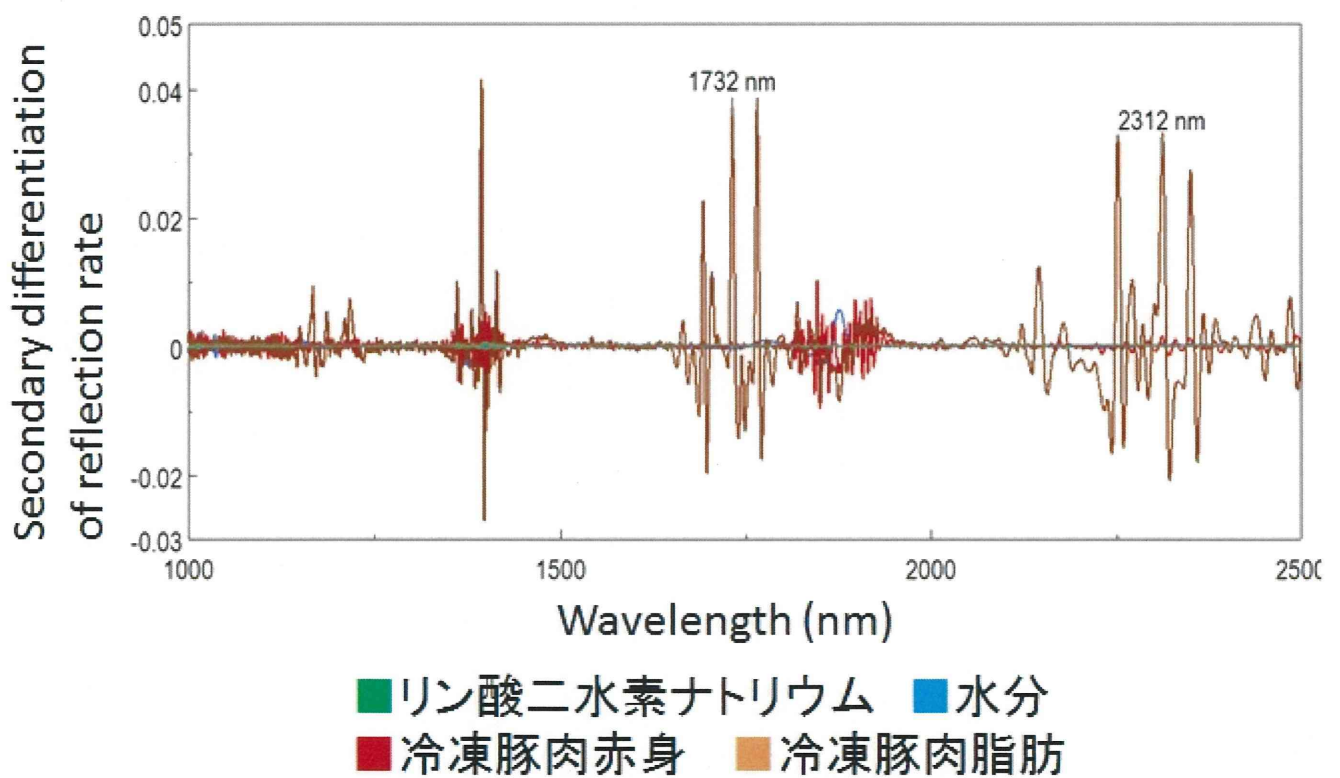


図 1 9 冷凍豚肉とコード素材(リン酸二水素ナトリウム)の  
二次微分スペクトル比較

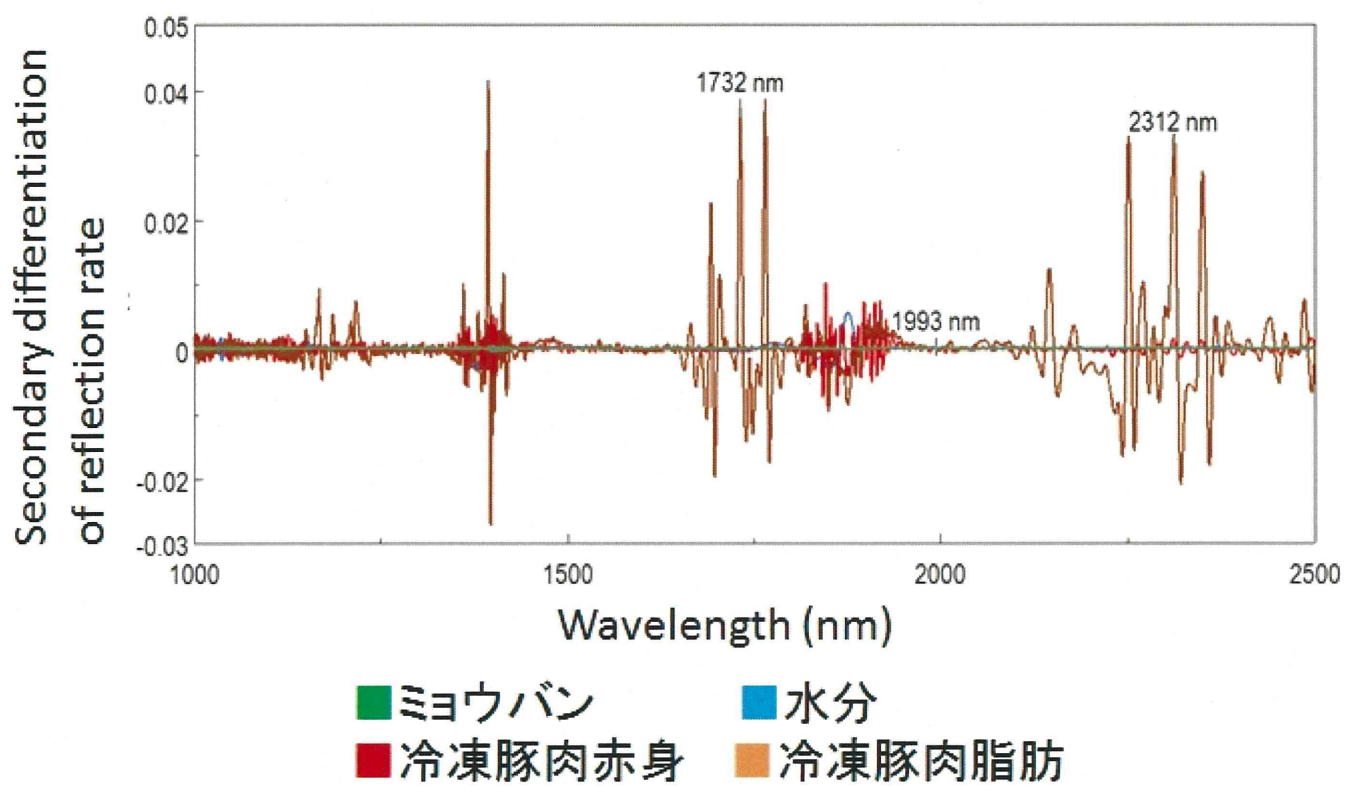


図 2 0 冷凍豚肉とコード素材(ミヨウバン)の  
二次微分スペクトル比較

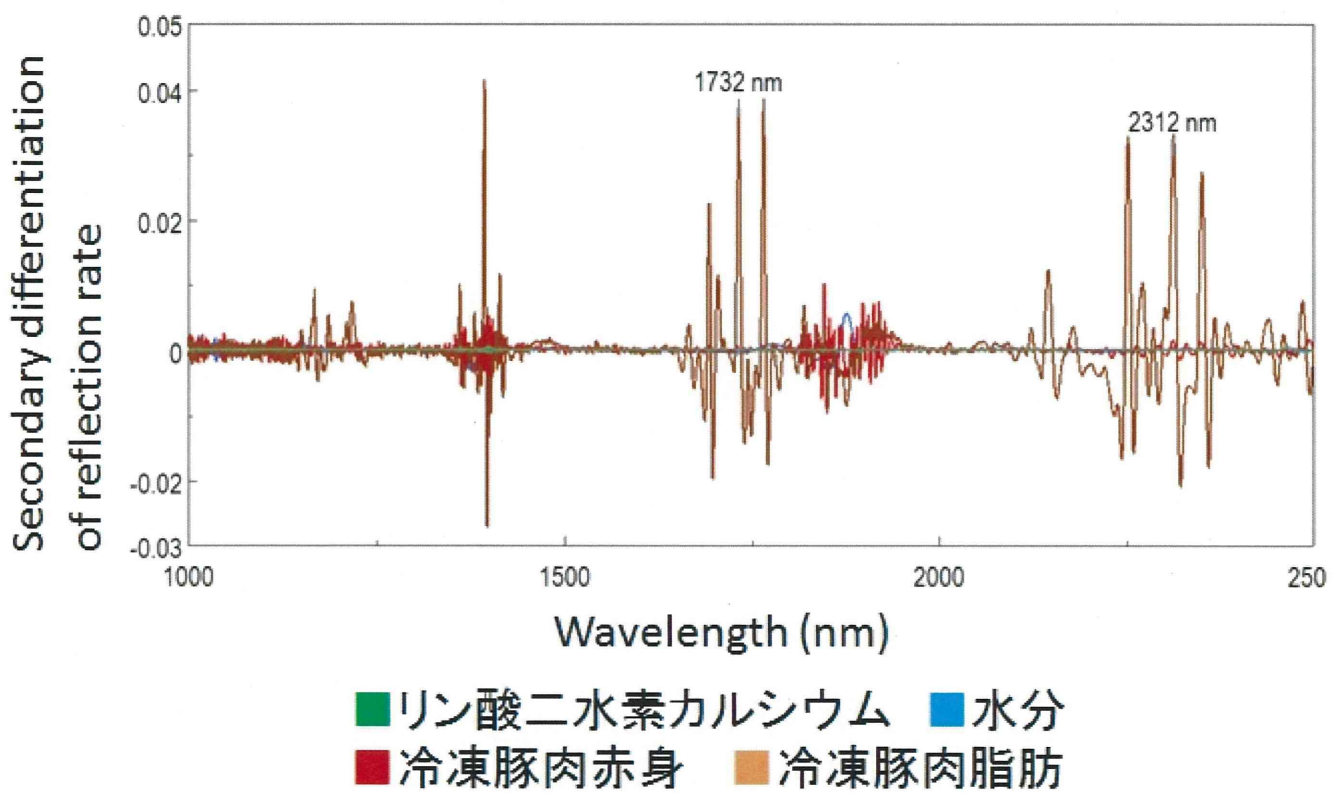


図 2 1 冷凍豚肉とコード素材(リン酸二水素カルシウム)の  
二次微分スペクトル比較