

図 2 2 冷凍食肉加工品とコード素材(L-アスコルビン酸)の二次微分スペクトル比較

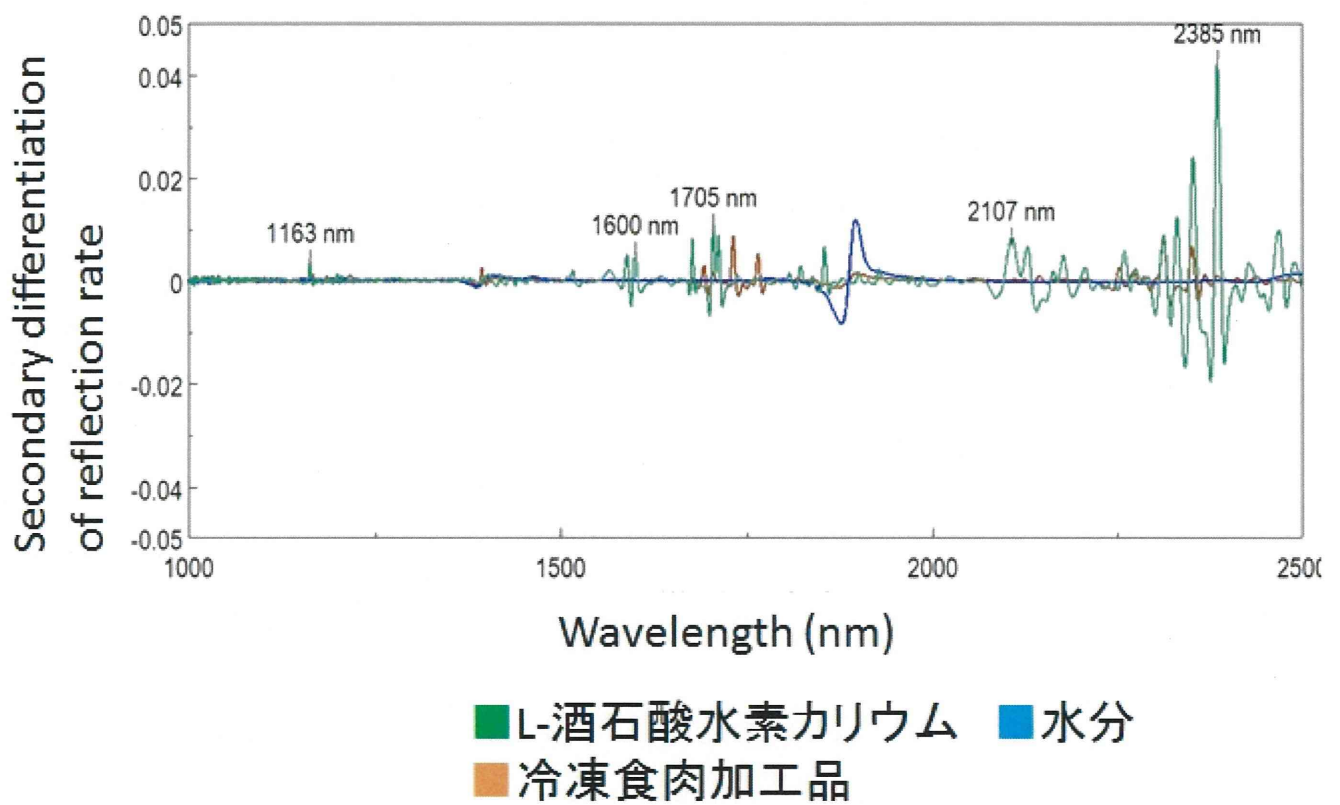


図 2 3 冷凍食肉加工品とコード素材(L-酒石酸水素カリウム)の二次微分スペクトル比較

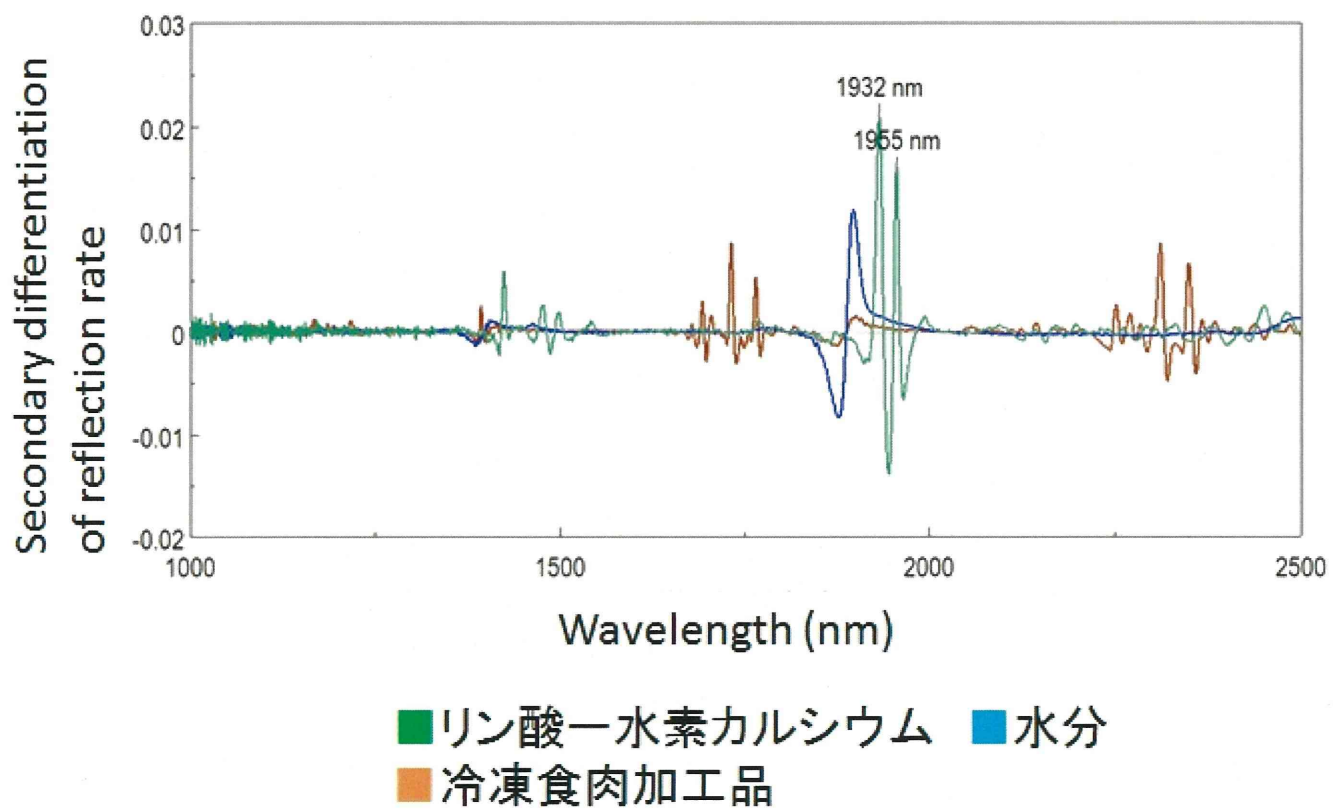


図 2 4 冷凍食肉加工品とコード素材(リン酸一水素カルシウム)の
二次微分スペクトル比較

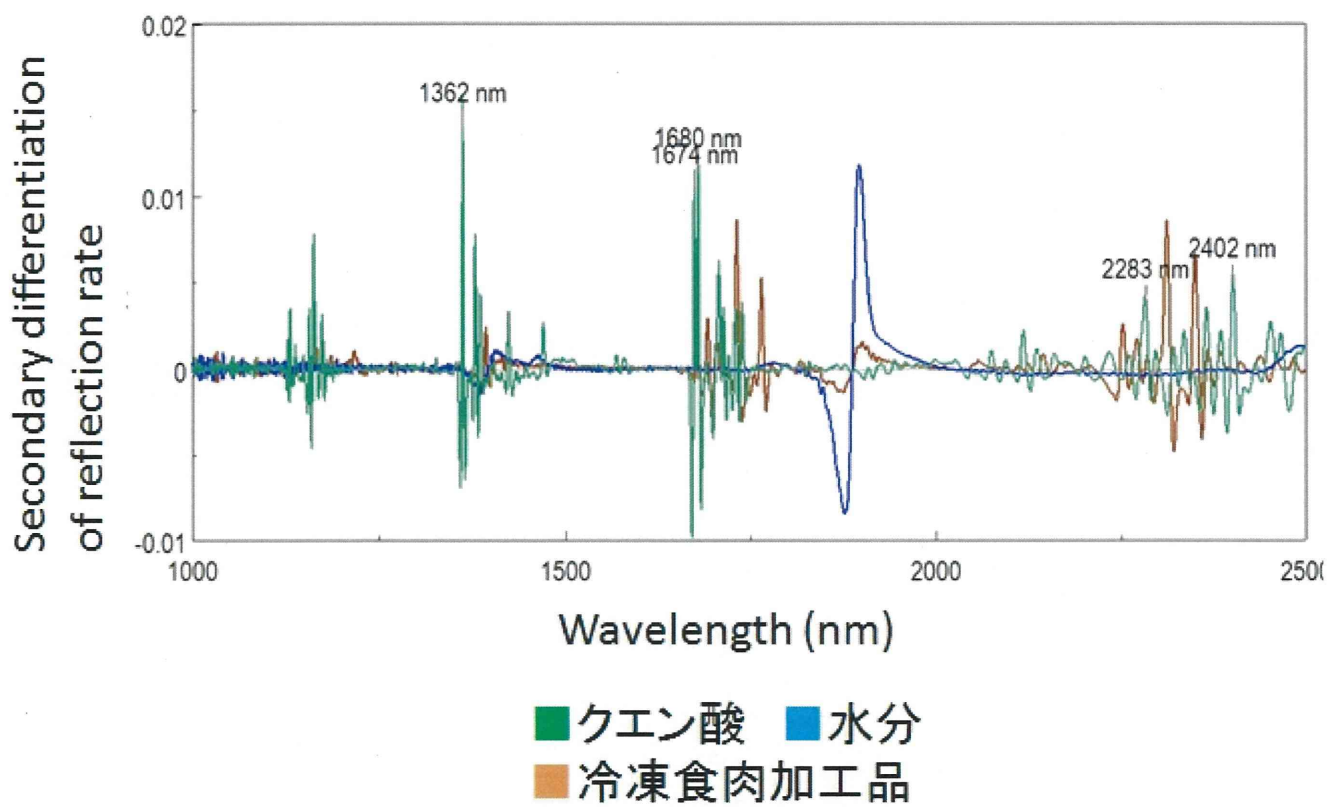


図 2.5 冷凍食肉加工品とコード素材(クエン酸)の
二次微分スペクトル比較

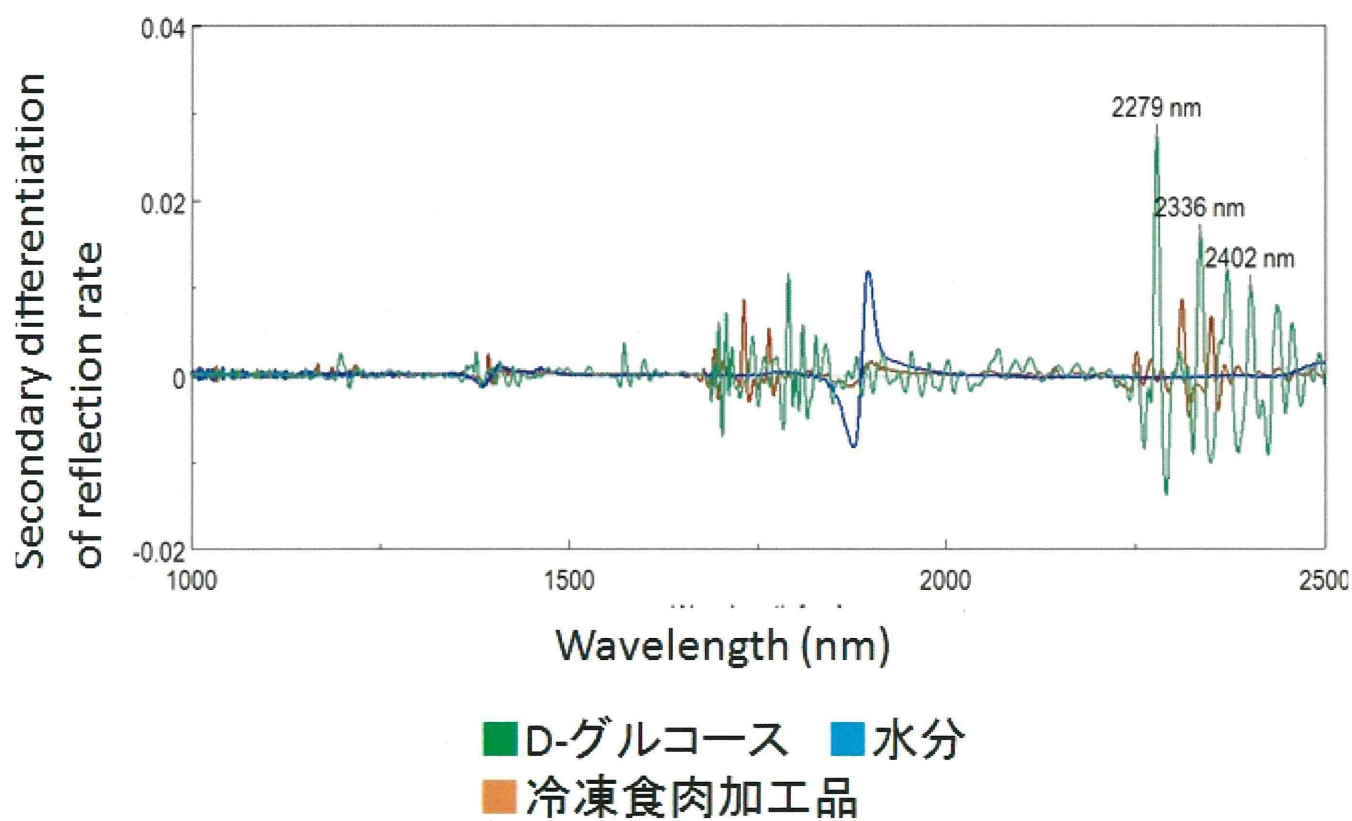


図 2 6 冷凍食肉加工品とコード素材(D-グルコース)の
二次微分スペクトル比較

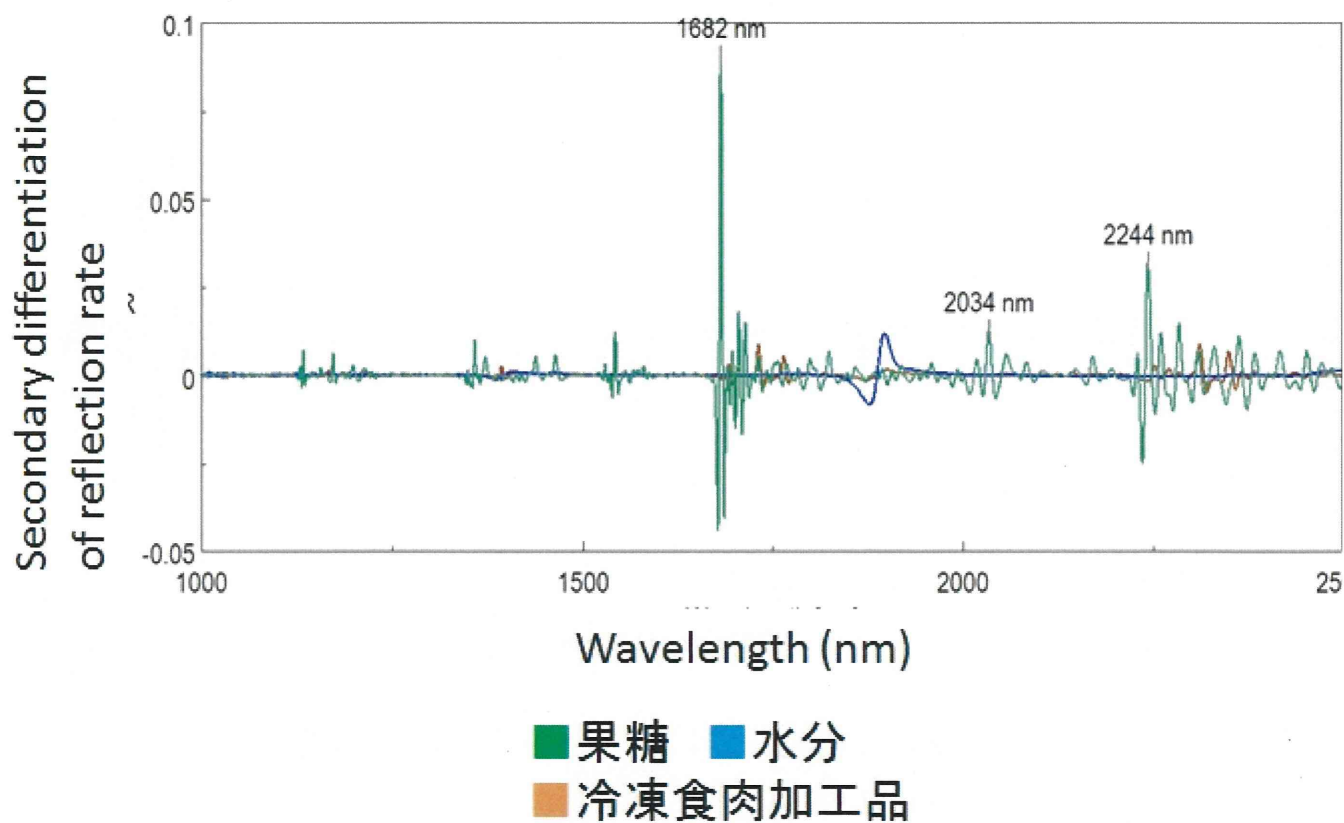


図 2 7 冷凍食肉加工品とコード素材(果糖)の
二次微分スペクトル比較

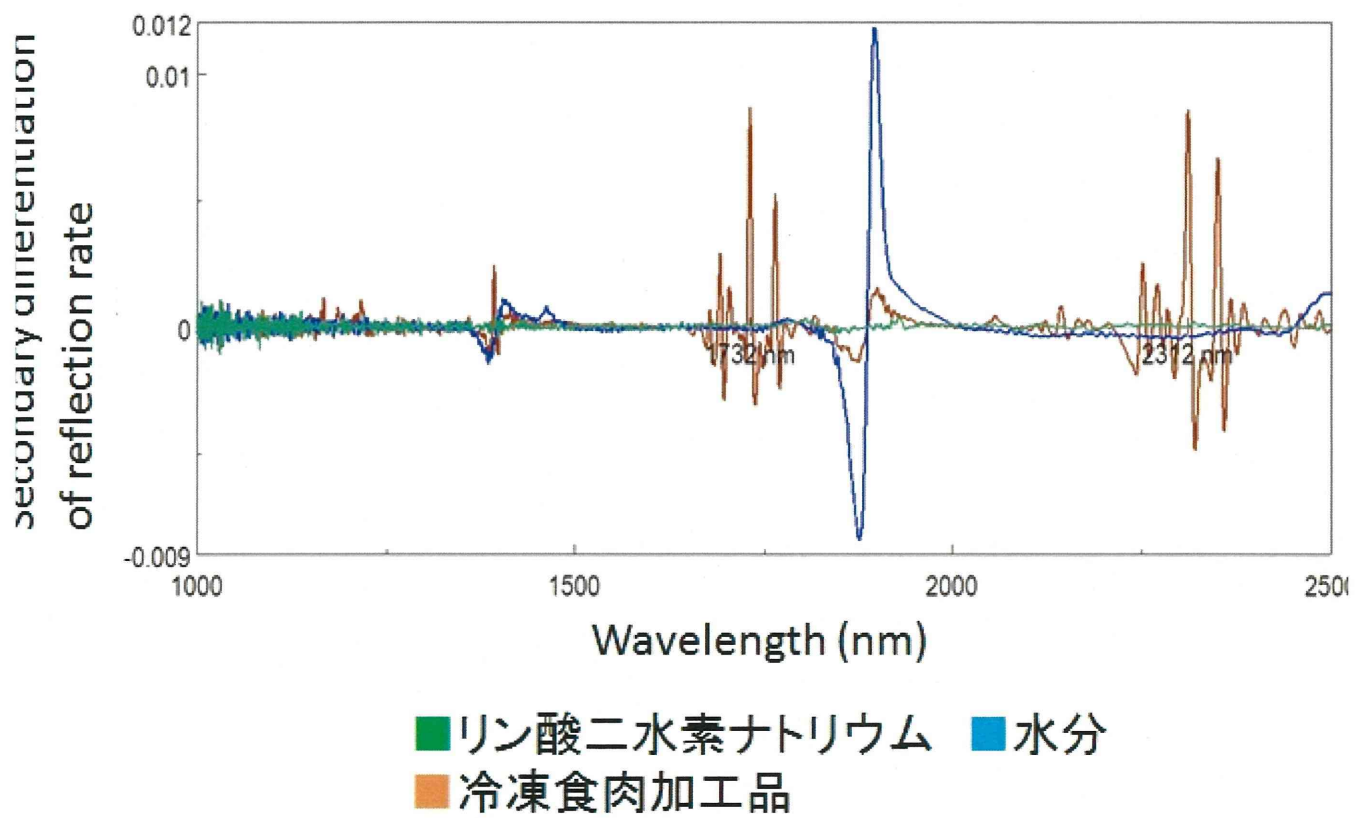


図 2 8 冷凍食肉加工品とコード素材(リン酸二水素ナトリウム)の
二次微分スペクトル比較

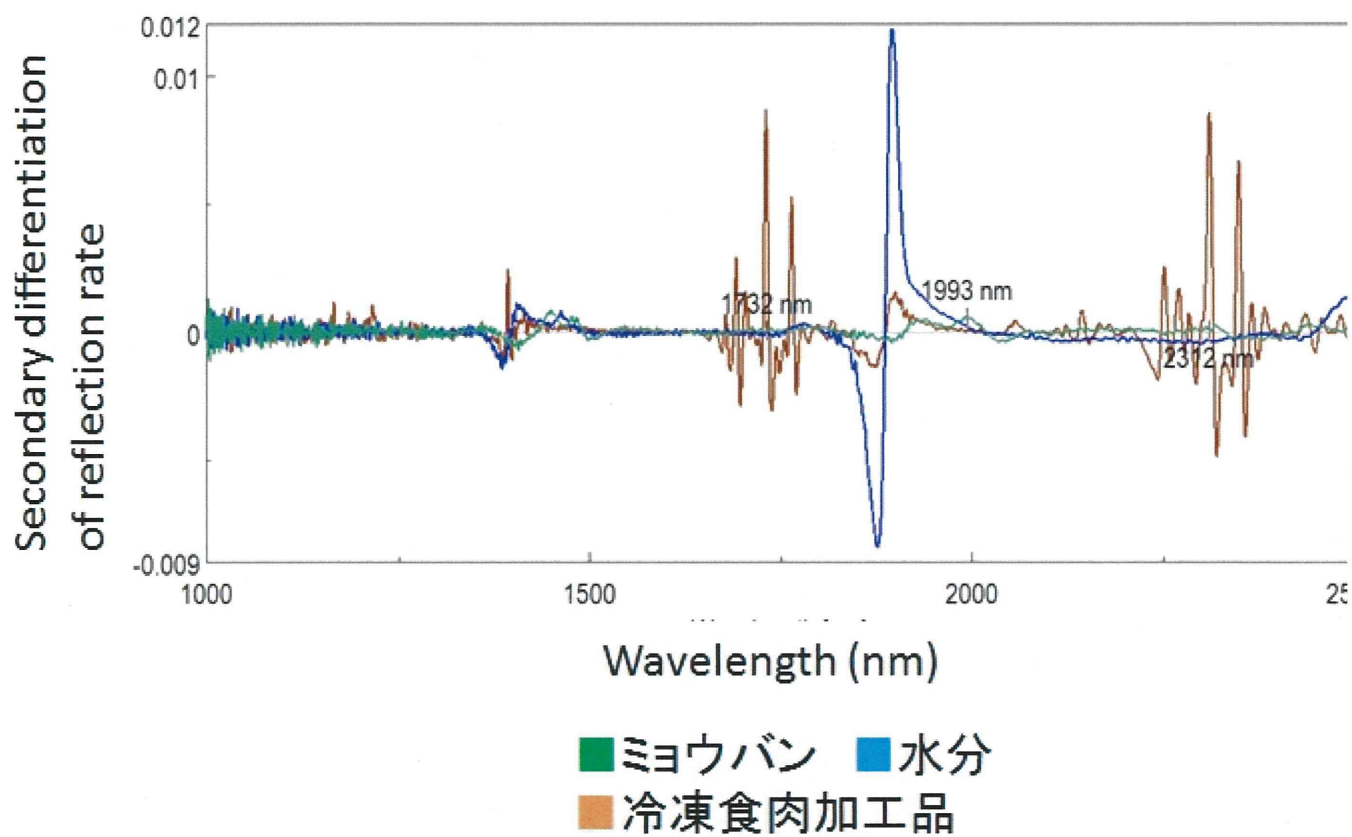


図 2 9 冷凍食肉加工品とコード素材(ミョウバン)の二次微分スペクトル比較

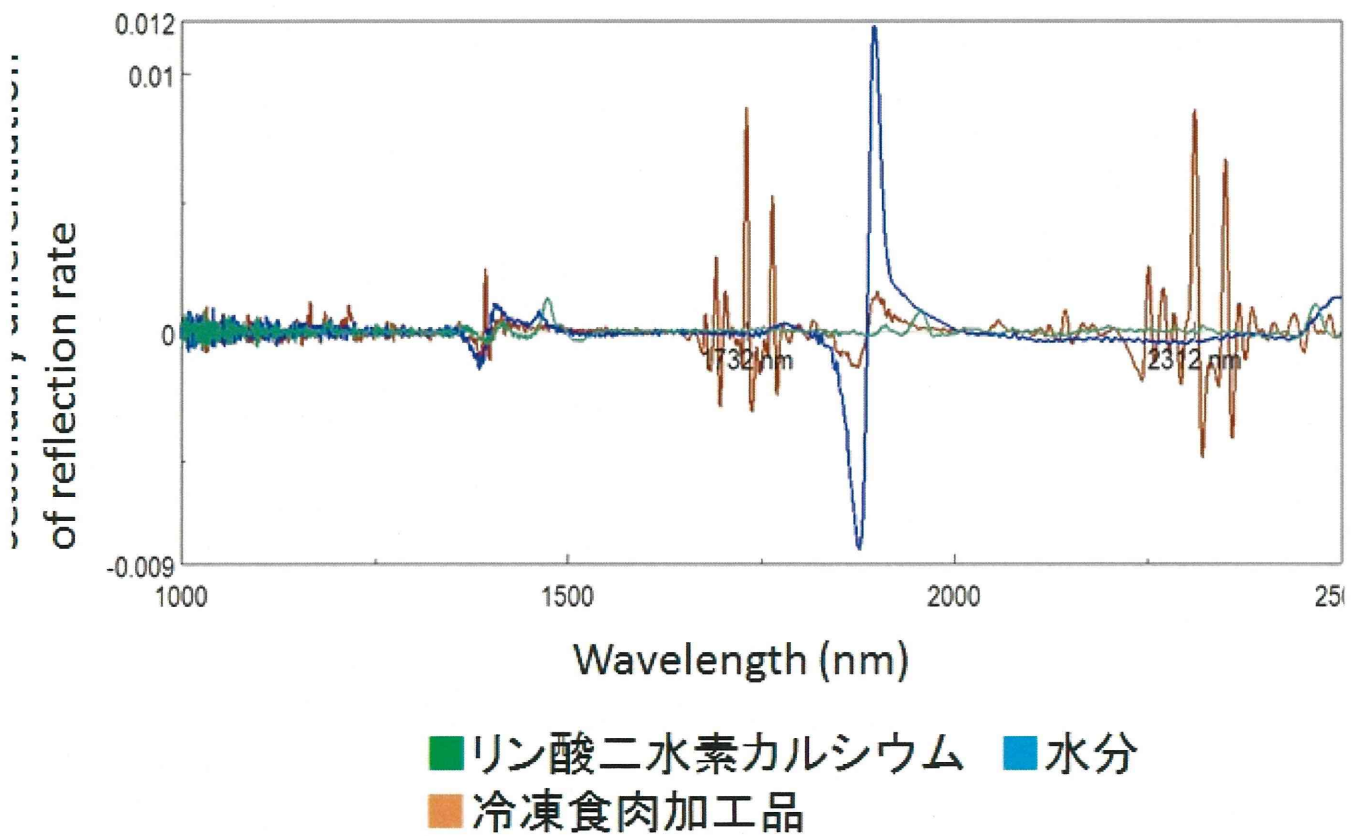


図 3 0 冷凍食肉加工品とコード素材(リン酸二水素カルシウム)の二次微分スペクトル比較

表1 ターゲット冷凍食品に対する ESC 候補物質の識別固有バンド

食品添加物の種類 (ESC 候補物質)	識別固有バンド(候補) (単位:nm)				
	識別優良バンド	その他の候補識別バンド			
①L-アスコルビン酸	1750	1459*BP	2097	2250	2480
②L-酒石酸水素カリウム	2385*BP	1163	1600	1705	2107
③リン酸一水素カルシウム	1932	1955*BP			
④クエン酸	1680*P	1362	1674	2283*B	2402
⑤D-グルコース	2279*BP	2336	2402		
⑥果糖(フルクトース)	1682*P	2034	2244*B		
⑦リン酸二水素ナトリウム*W	2312	1732			
⑧ミョウバン*W	1993*BP	1732	2312		
⑨リン酸二水素カルシウム*W	2312	1732			

注：本表は、冷凍食肉加工品の識別バンド順に一覧している。

冷凍牛肉の識別優良バンドには「*B」、

冷凍豚肉の識別優良バンドには「*P」を該当バンドの数値右側に示した。

供試プリント量が少ない場合に、識別のための信号強度が弱い食品添加物については「*W」を付した。



図 3 1 ESC 候補物質(L-酒石酸水素カリウム)のプリント部のエッジ (境界線) 検出

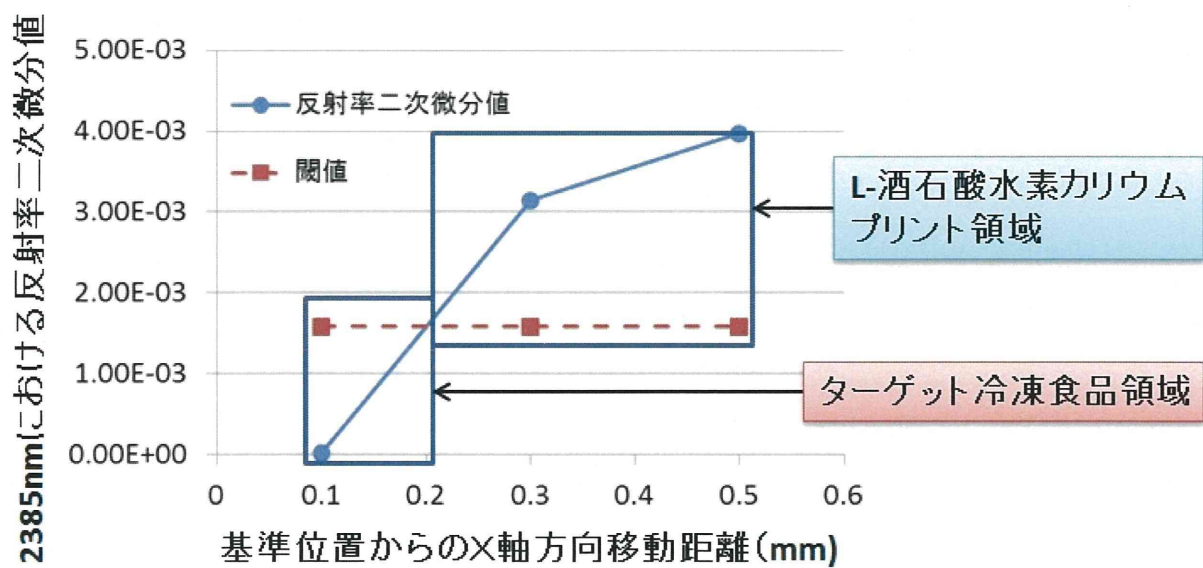


図3 2 L-酒石酸水素カリウムの固有識別バンド(波長)を利用した
領域エッジ分類

(注：縦軸表示の 1.00E-03 は、 1.00×10^{-3} を表す)

