

図17 ESC周辺における二次微分値分布
(カードラン(A)、豚肉脂肪)

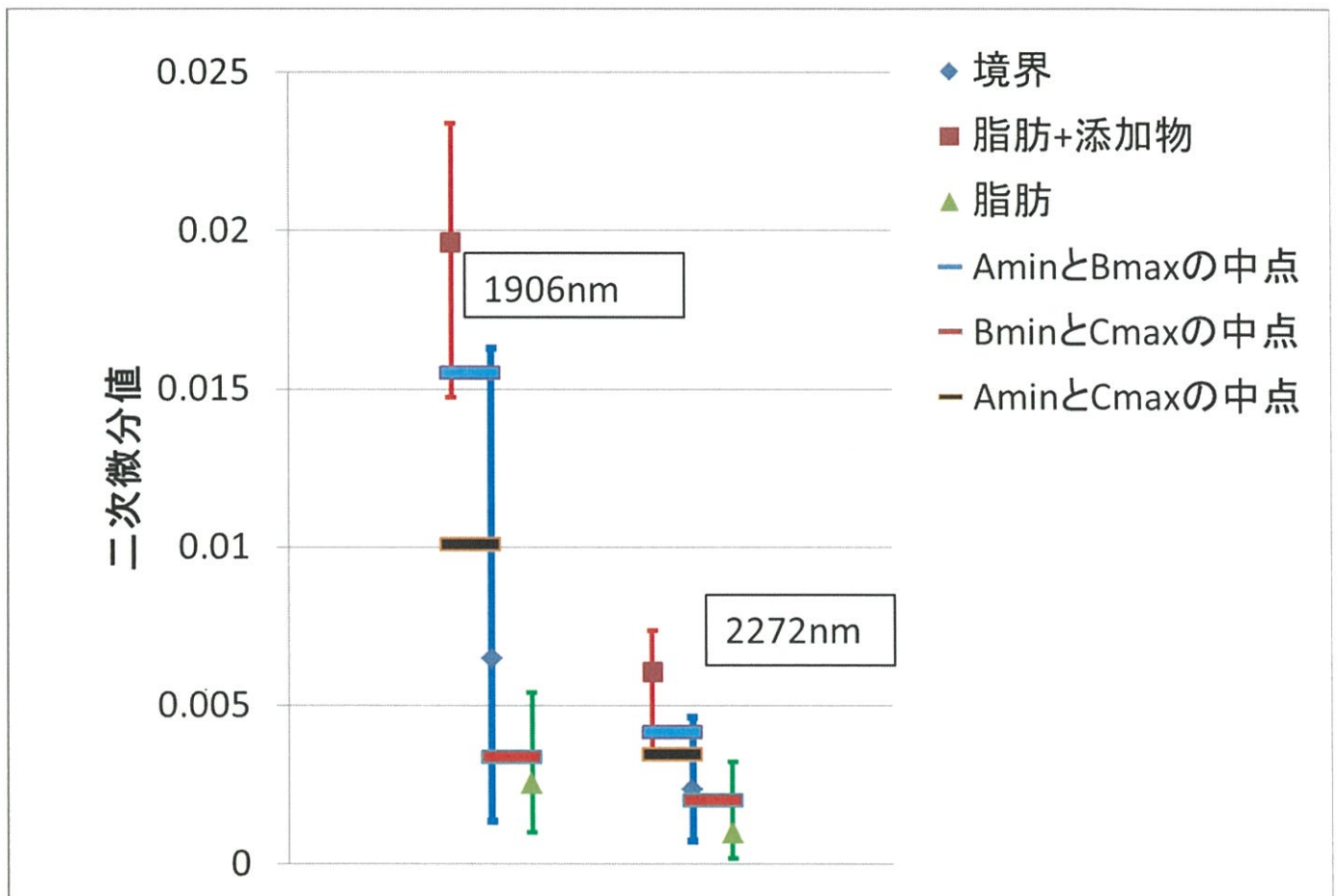


図 1 8 ESC 周辺における二次微分値分布
(カードラン(B)、豚肉脂肪)

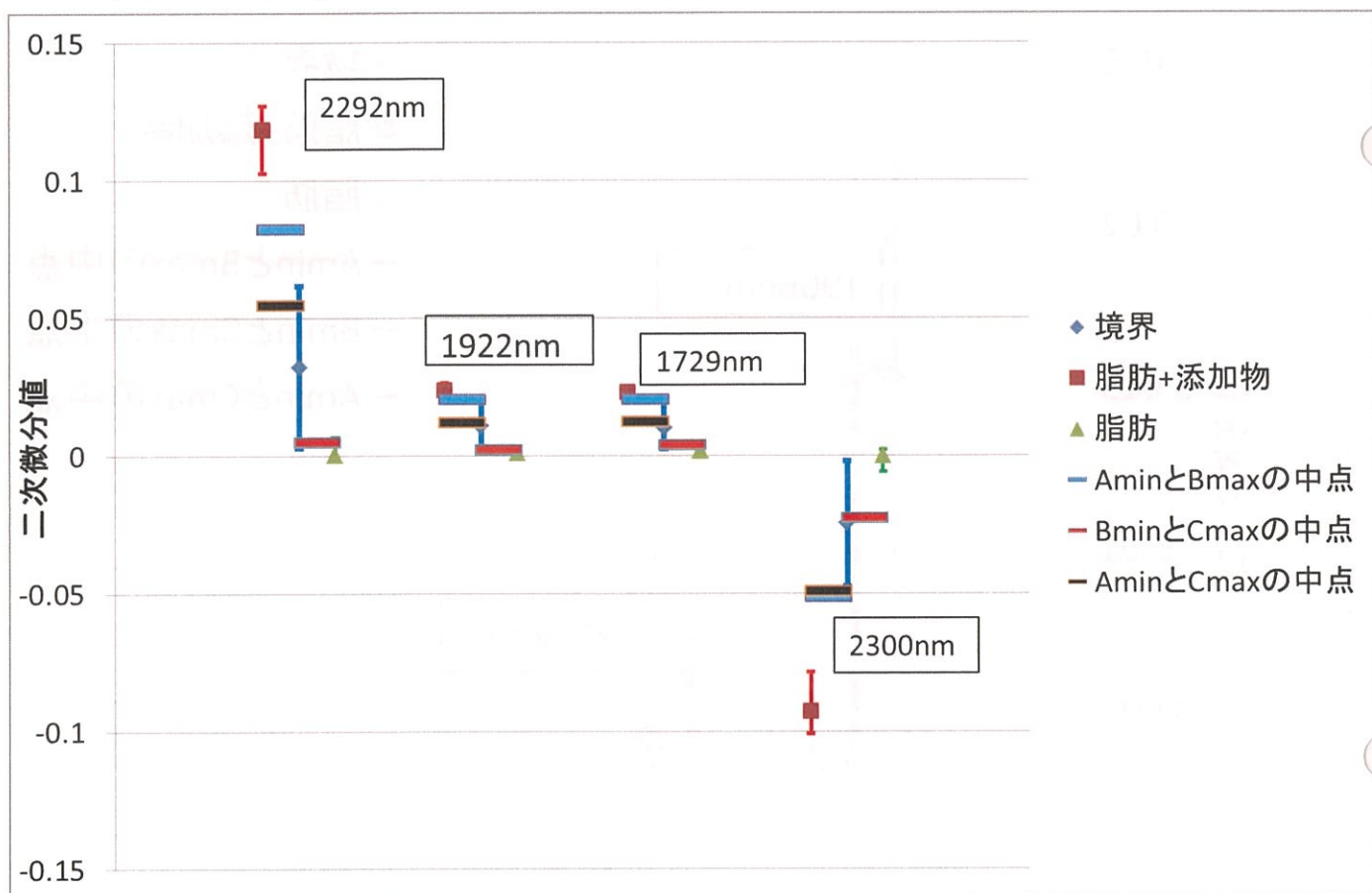


図19 ESC周辺における二次微分値分布
(クエン酸カルシウム四水和物、豚肉脂肪)

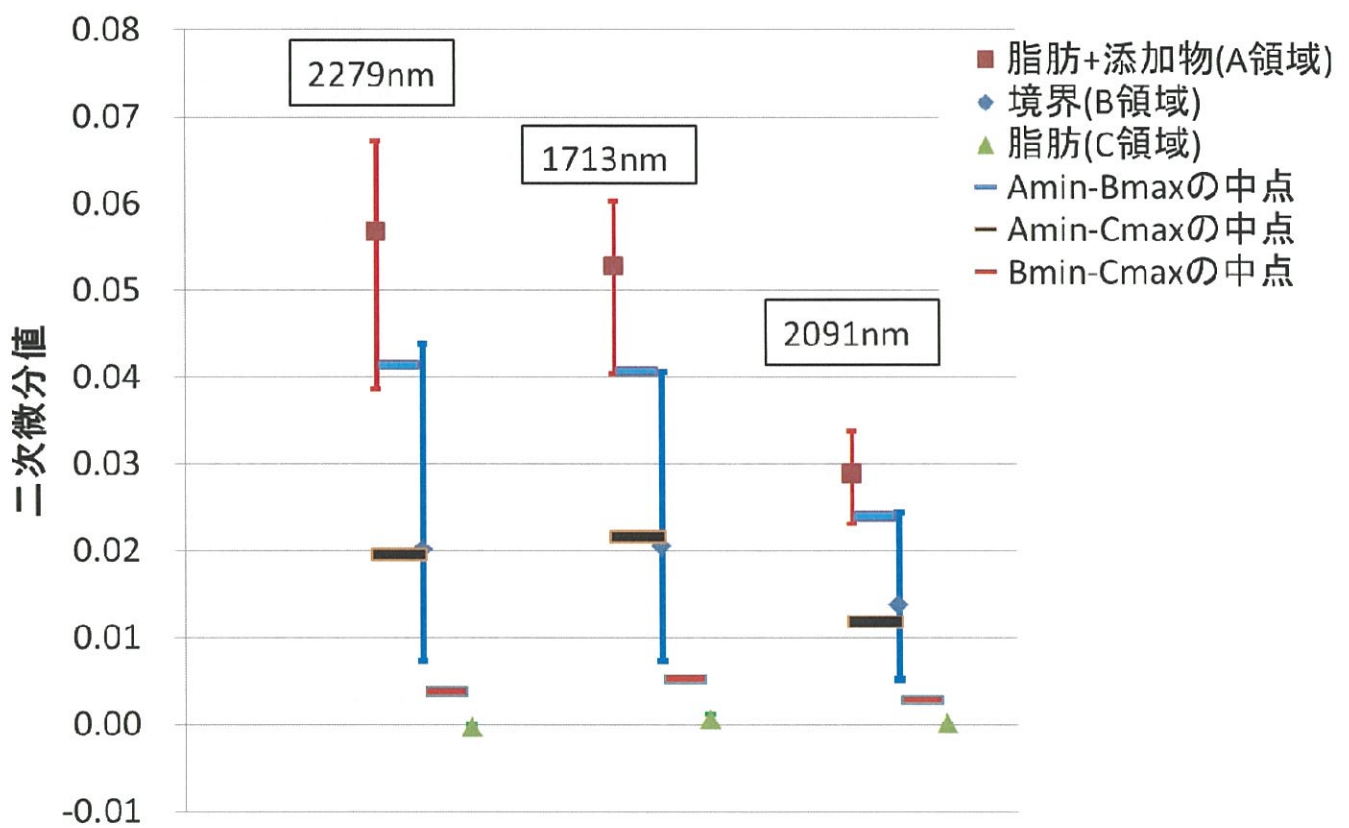


図20 ESC周辺における二次微分値分布
(グルコン酸カルシウム一水和物、豚肉脂肪)

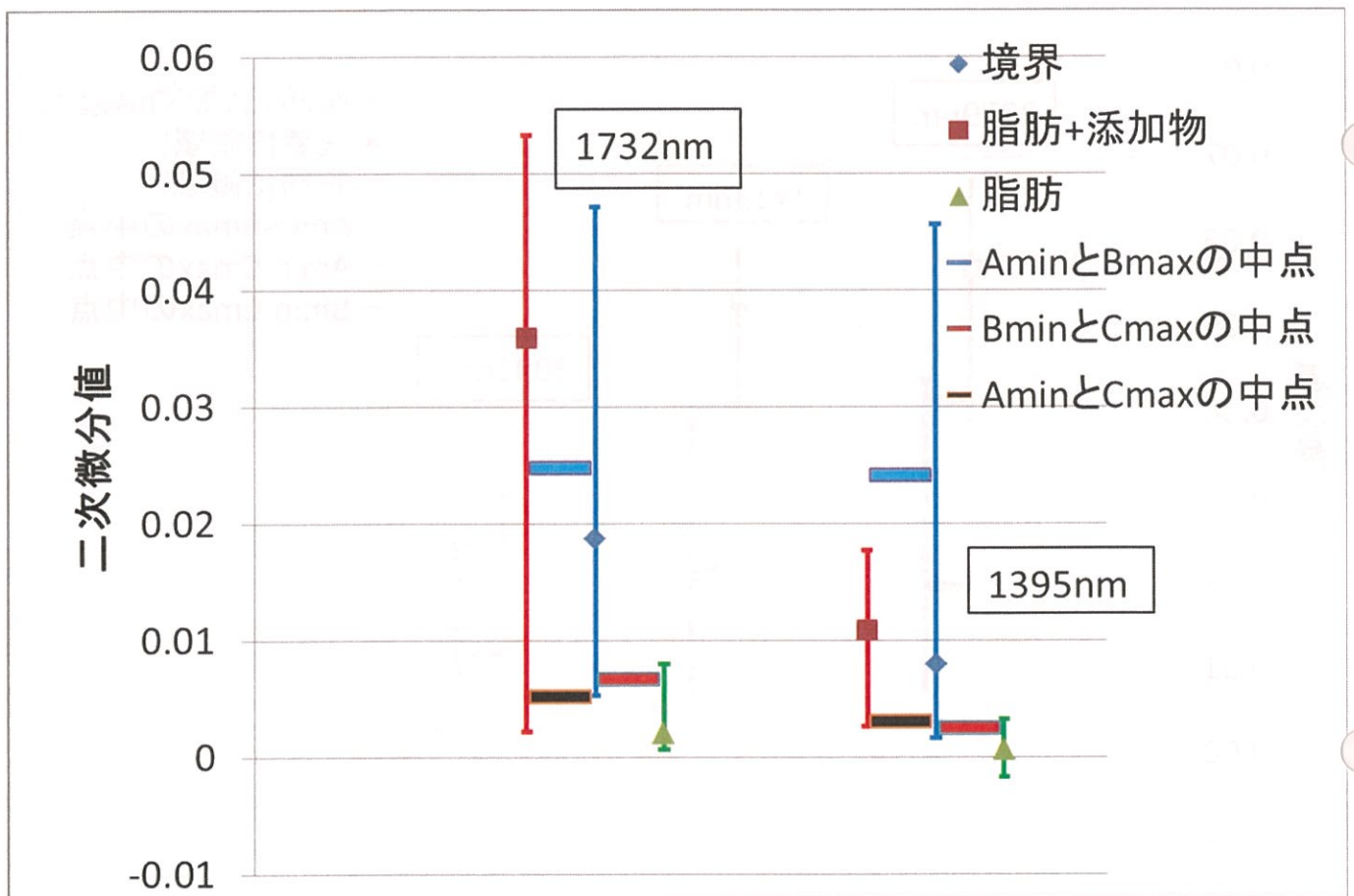


図 2 1 ESC 周辺における二次微分値分布
(ラウリン酸、豚肉脂肪)

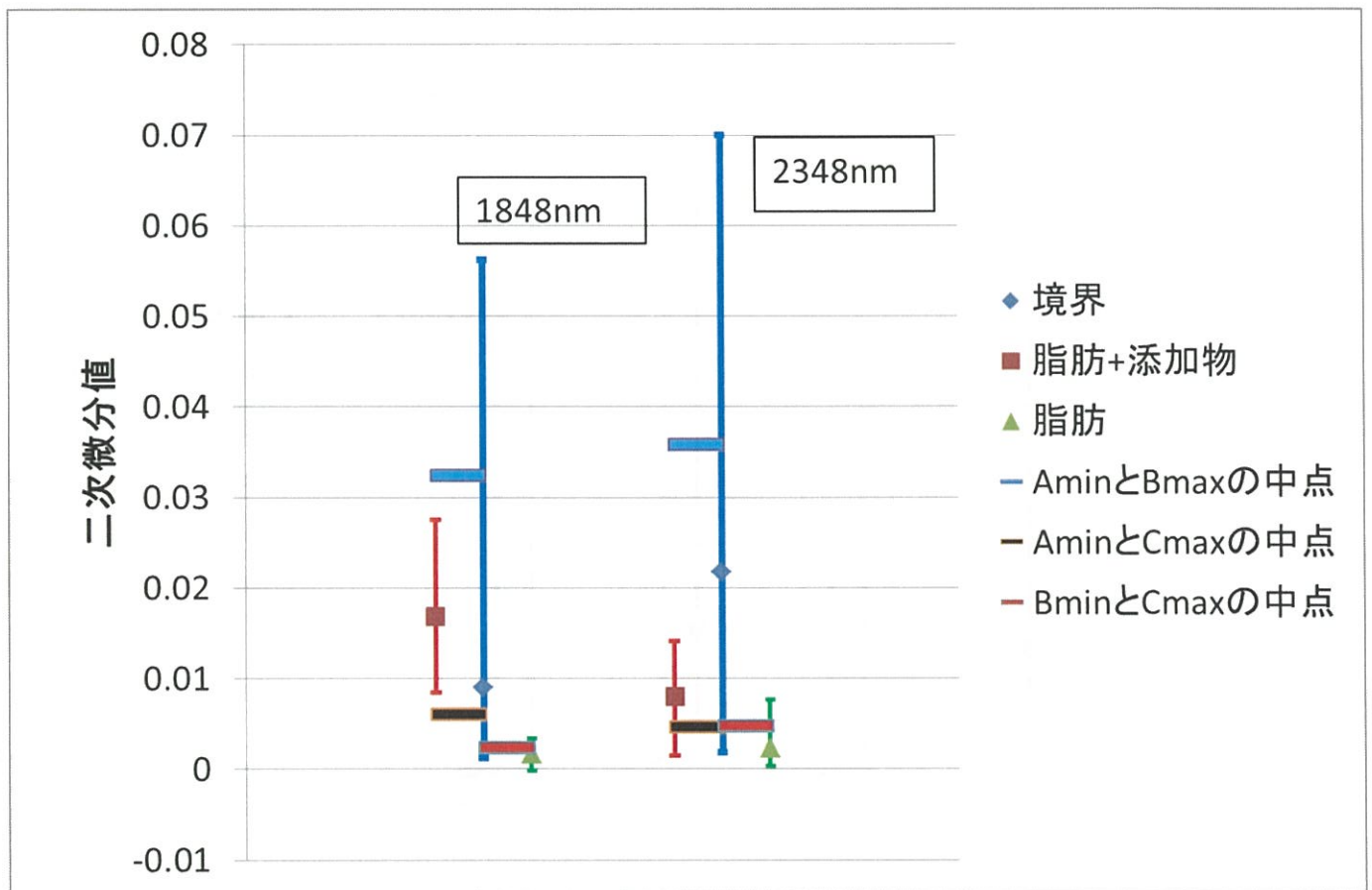


図 2 2 ESC 周辺における二次微分値分布
(炭酸カルシウム、豚肉脂肪)

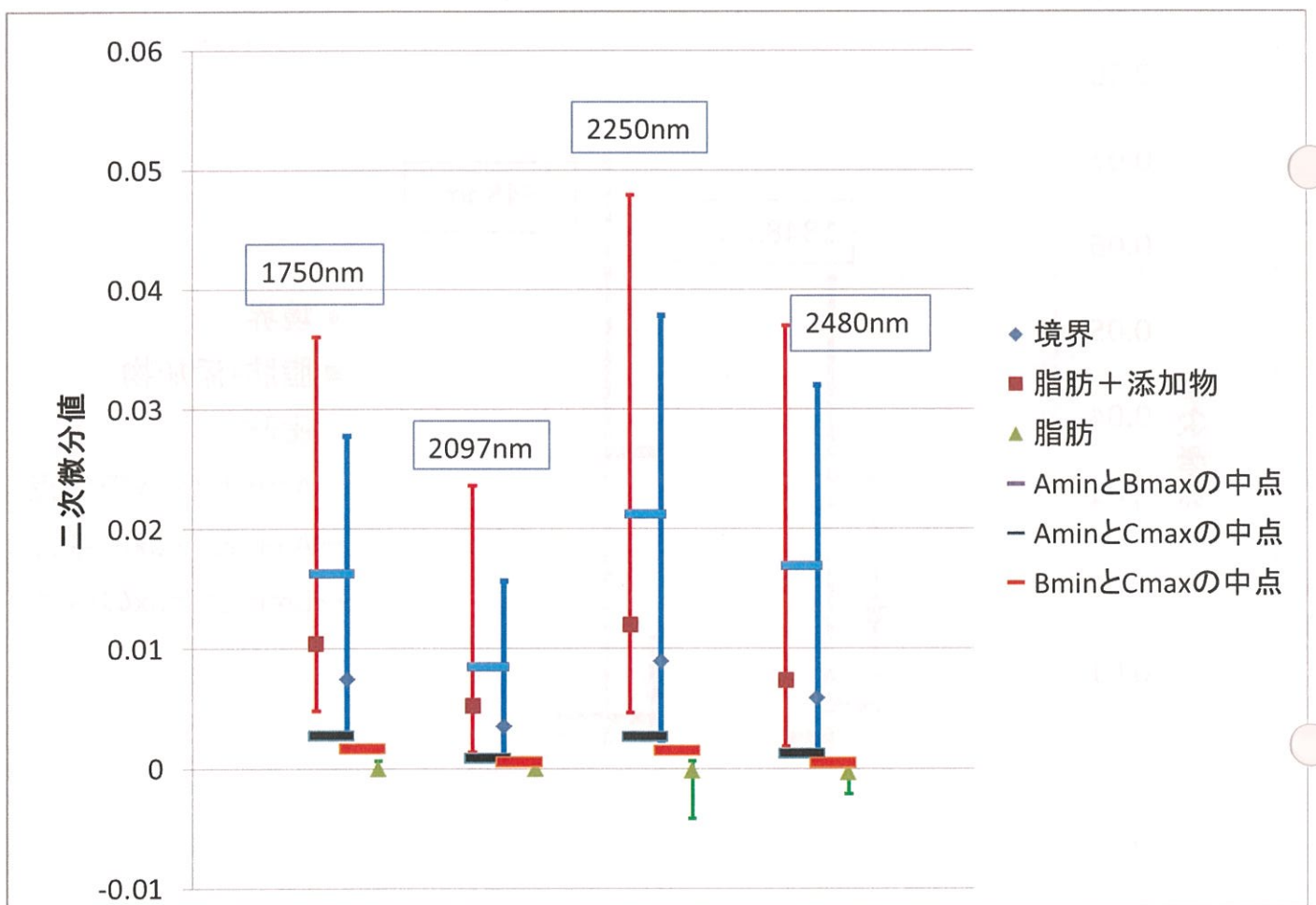


図 2 3 ESC 周辺における二次微分値分布
(L-アスコルビン酸、鶏肉脂肪)

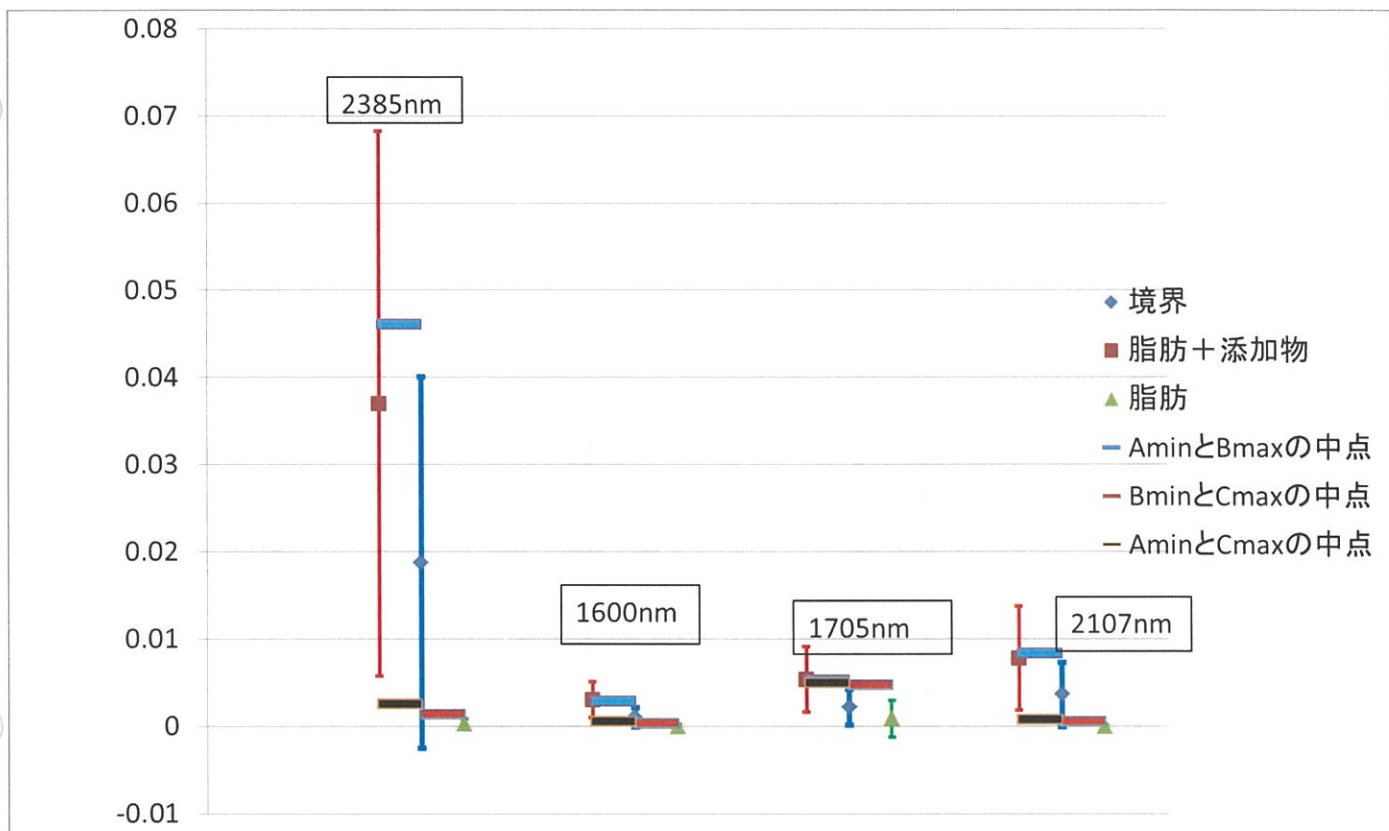


図 2 4 ESC 周辺における二次微分値分布
(L-酒石酸水素カリウム、鶏肉脂肪)

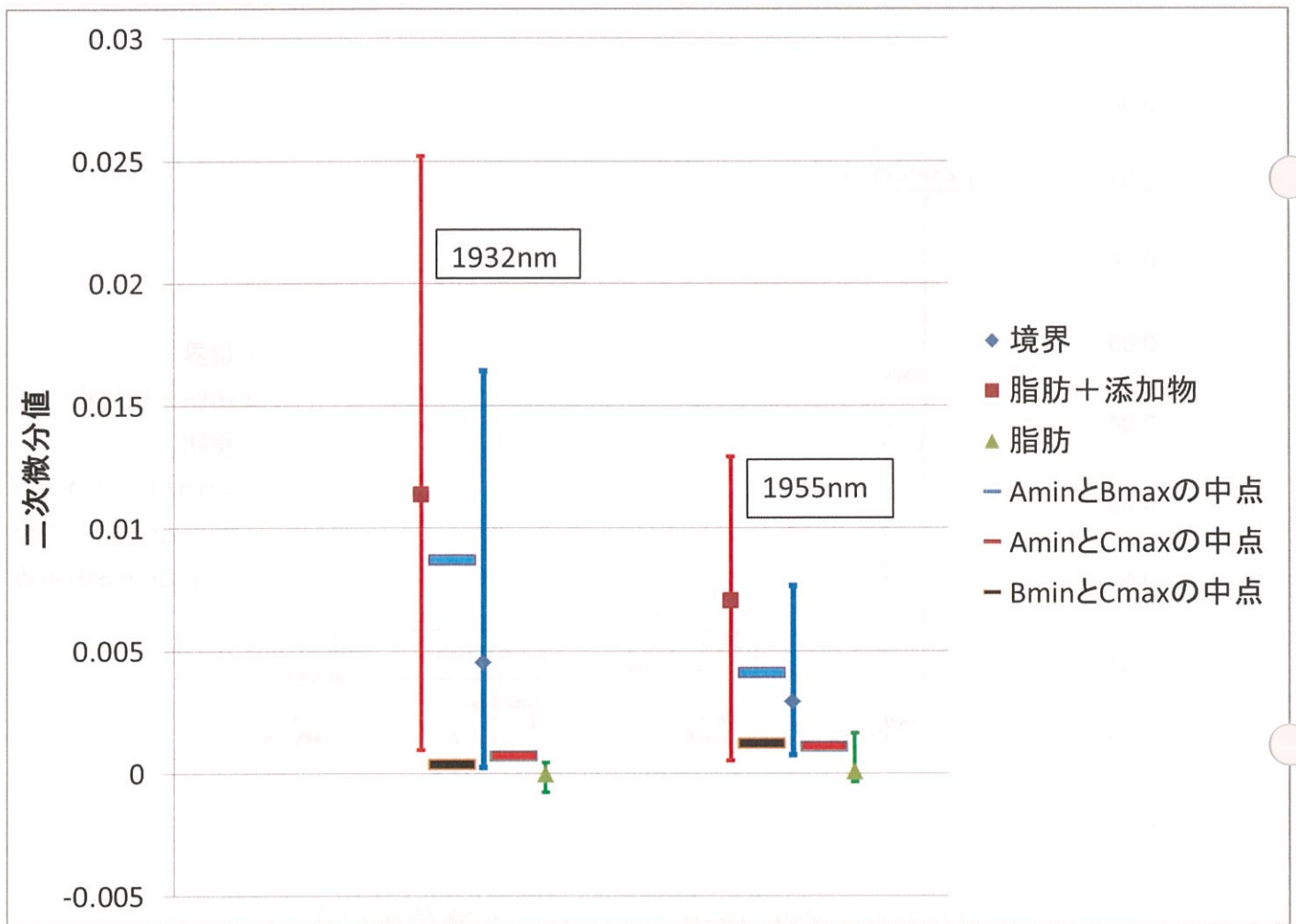


図 2 5 ESC 周辺における二次微分値分布
 (リン酸一水素カルシウム、鶏肉脂肪)

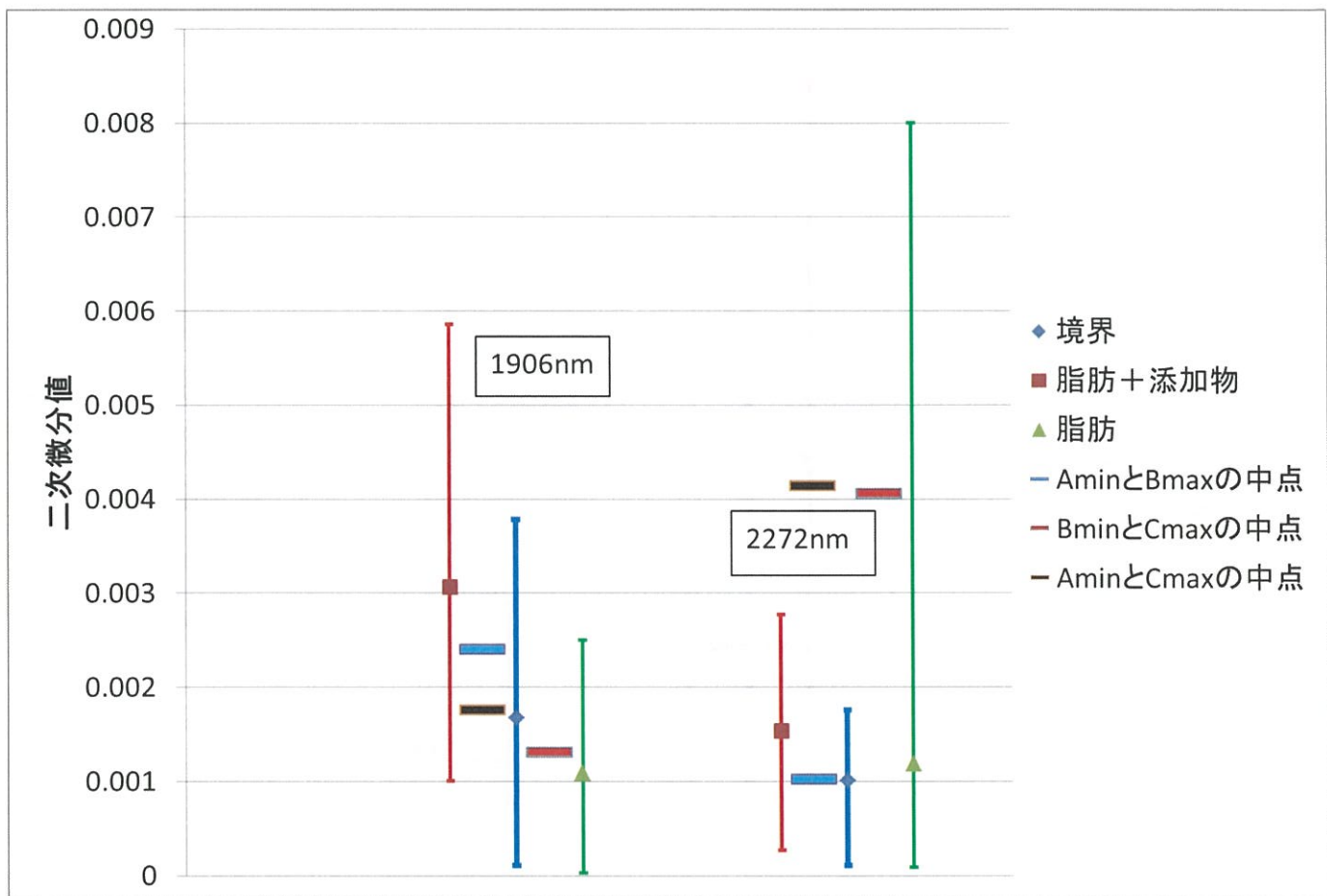


図 2 6 ESC 周辺における二次微分値分布
(カードラン(A)、鶏肉脂肪)

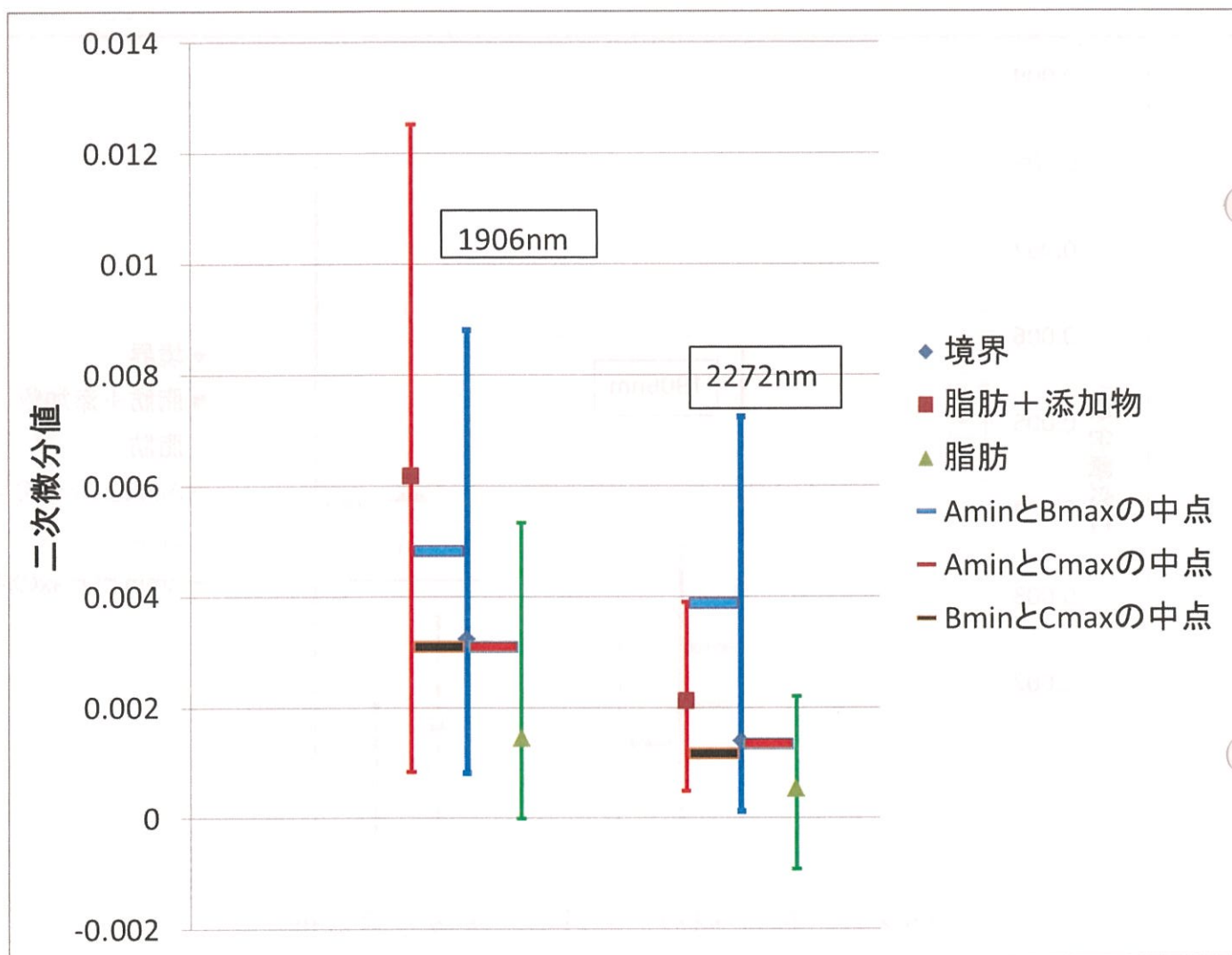


図 2 7 ESC 周辺における二次微分値分布
(カードラン(B)、鶏肉脂肪)

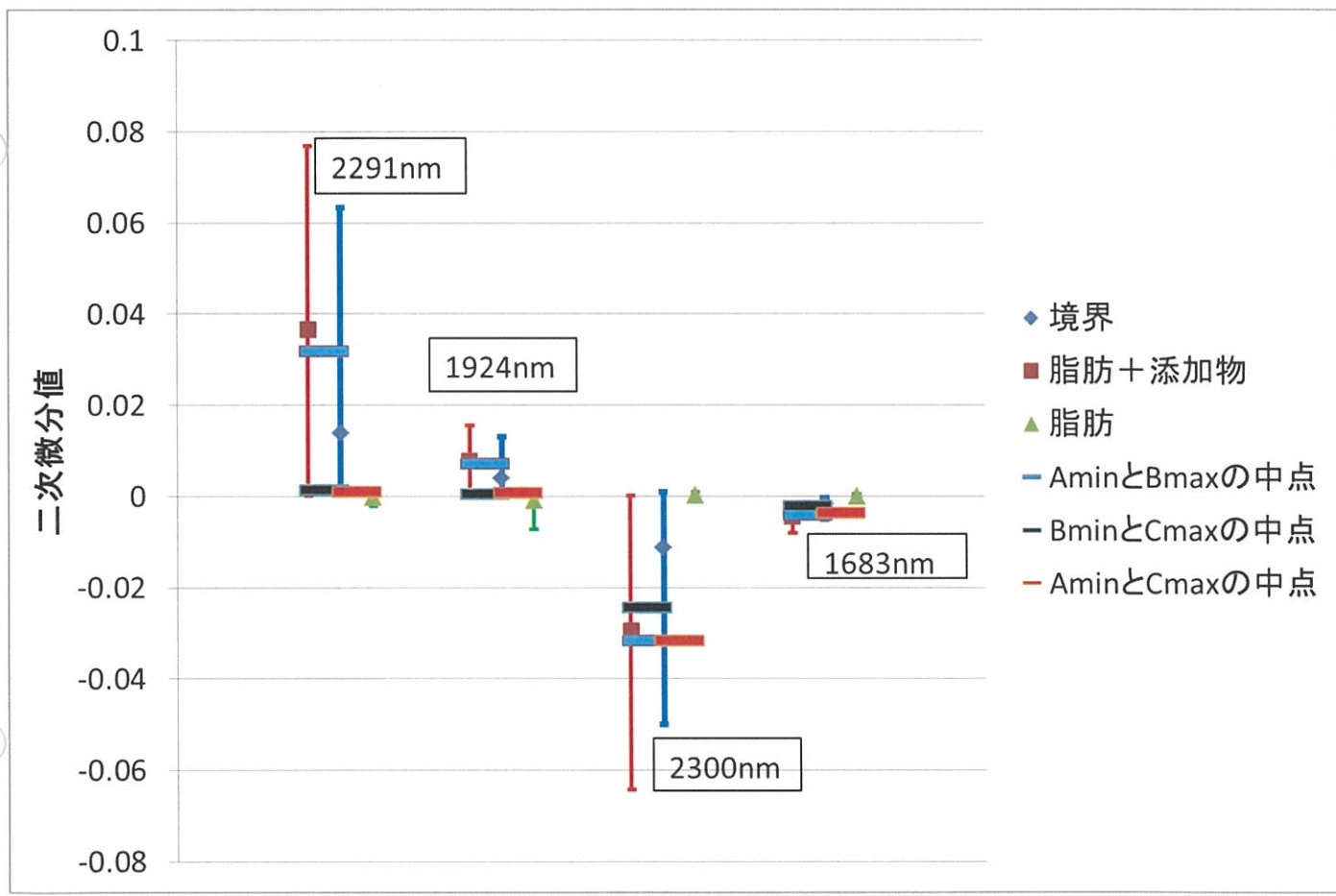


図 2 8 ESC 周辺における二次微分値分布
(クエン酸カルシウム四水和物、鶏肉脂肪)

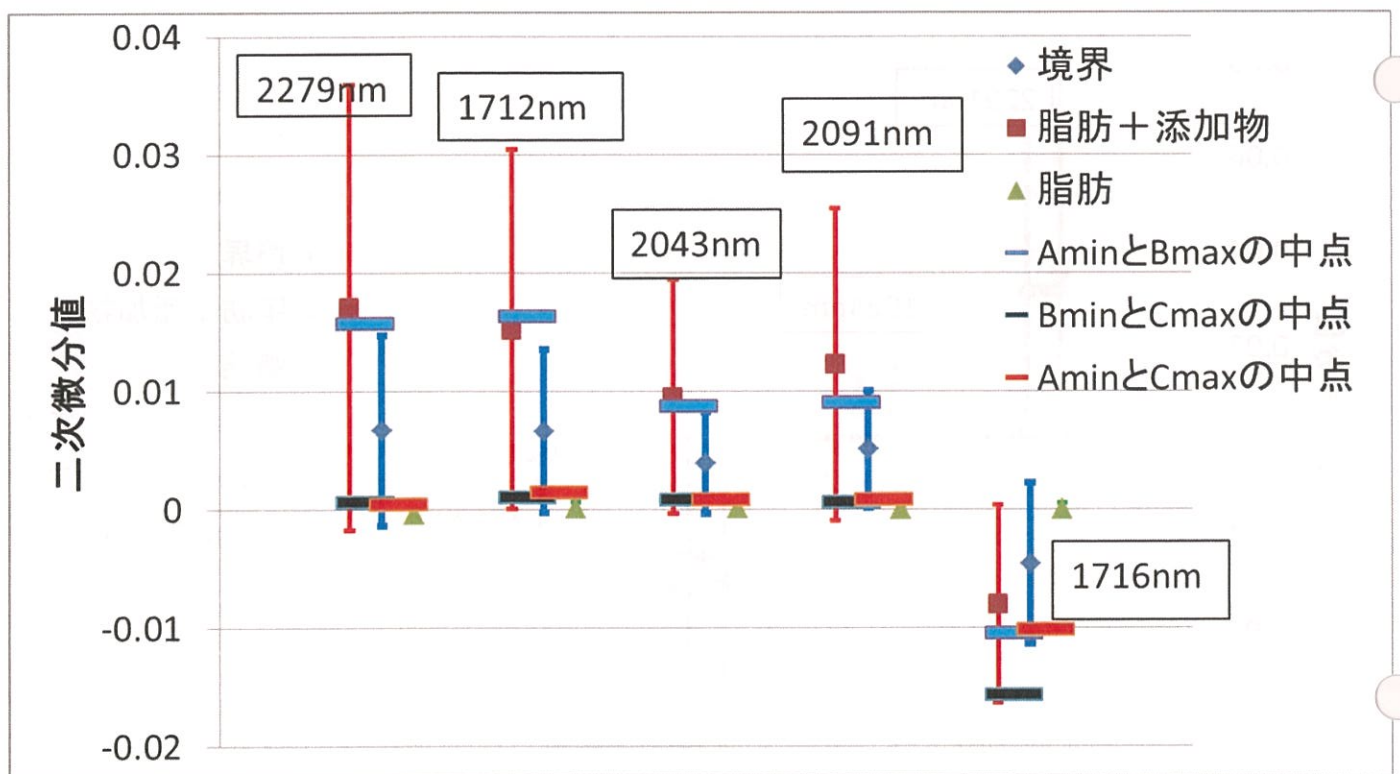


図 2 9 ESC 周辺における二次微分値分布
(グルコン酸カルシウム一水和物、鶏肉脂肪)

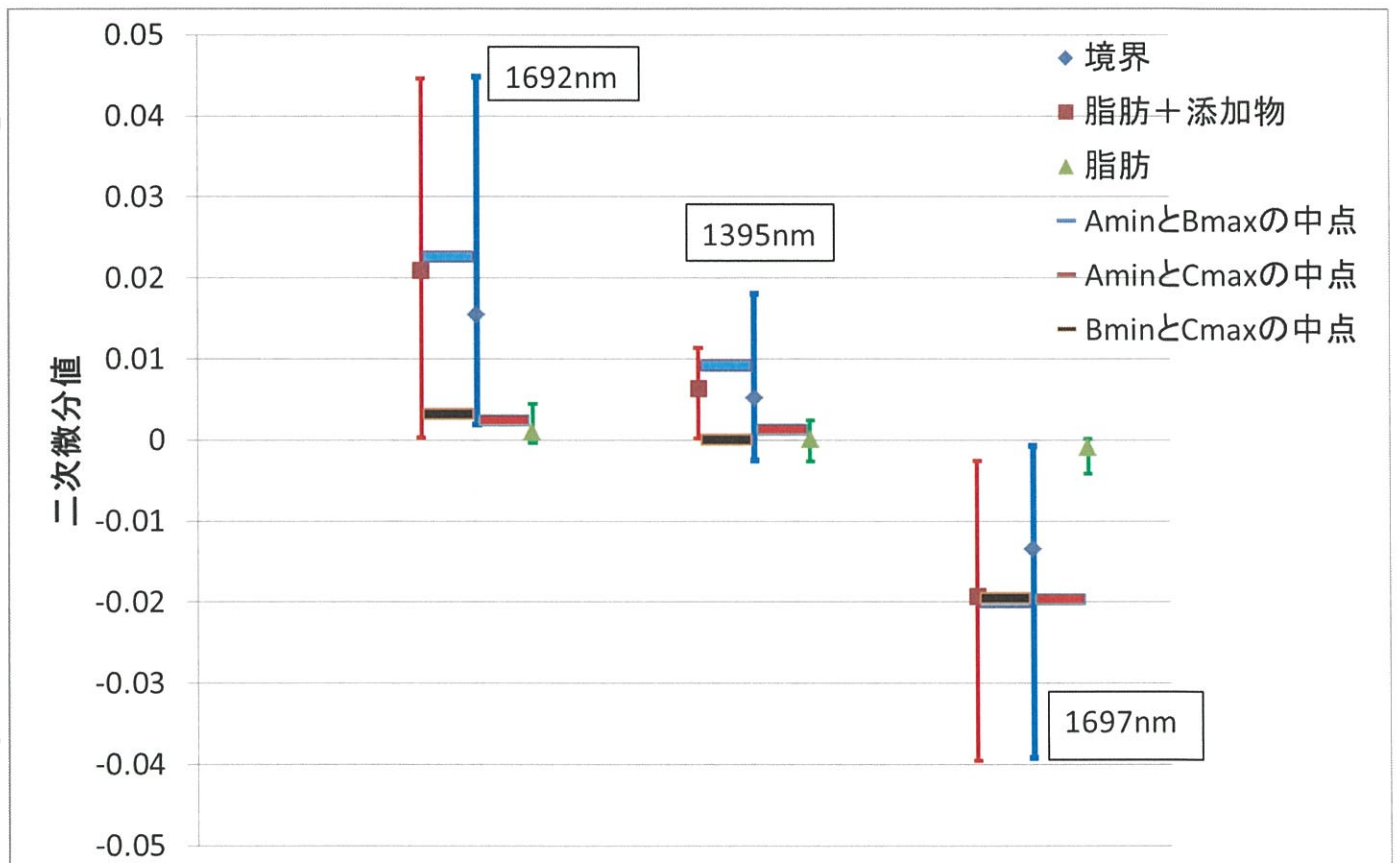


図 3 0 ESC 周辺における二次微分値分布
(ラウリン酸、鶏肉脂肪)

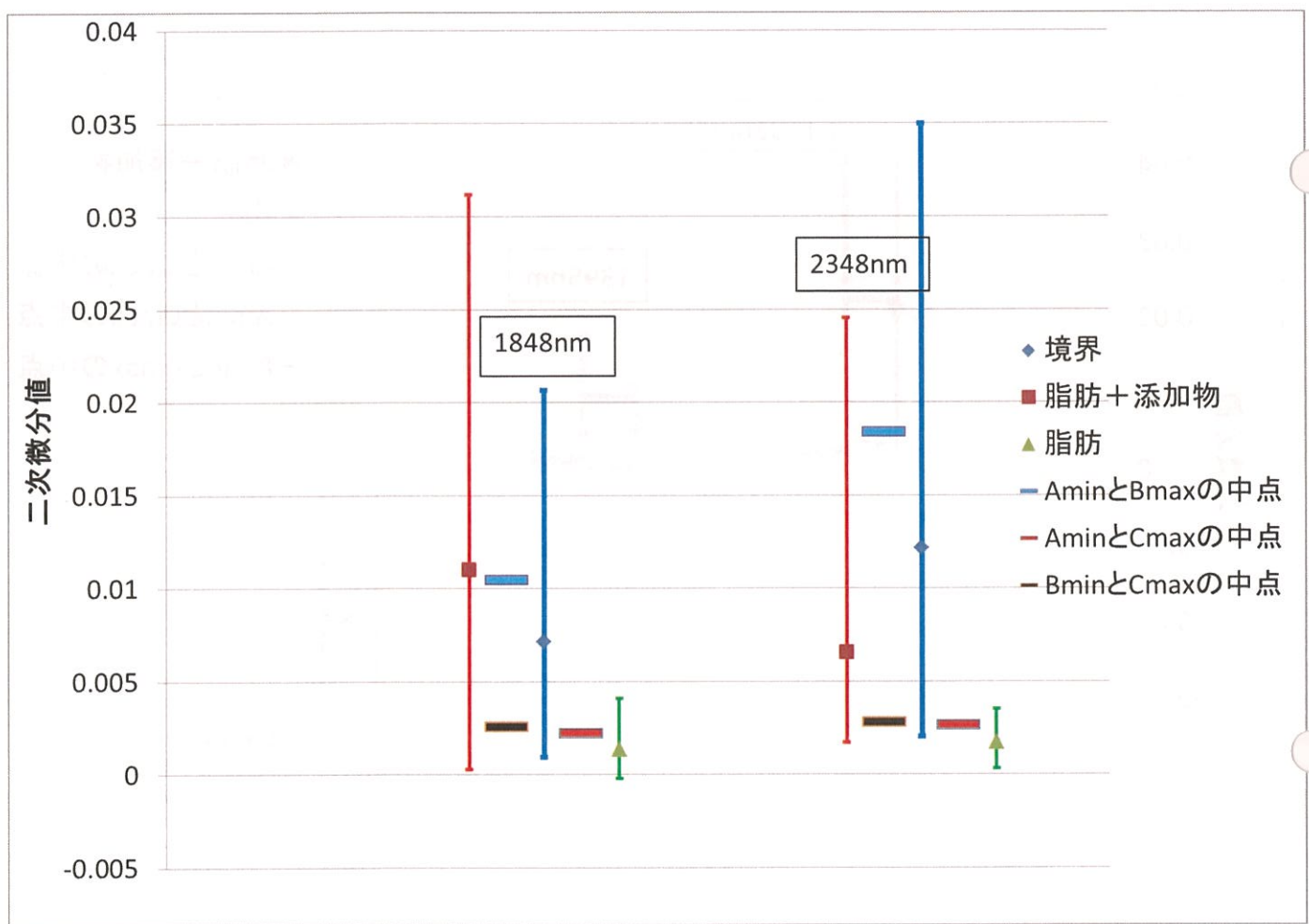


図 3 0 ESC 周辺における二次微分値分布
(炭酸カルシウム、鶏肉脂肪)

表3 ESC 候補物質(追加6種を含む)の識別波長一覧

	牛肉	豚肉	鶏肉
L-アスコルビン酸	1459	1459	1750
L-酒石酸水素カルシウム	2385	2385	2385
リン酸一水素カルシウム	1955	1955	1955
カードラン(A)	1906	1906	1906
カードラン(B)	2272	1906	1906
クエン酸カルシウム四水和物	2291	2292	2291
グルコン酸カルシウム一水和物	1712	2279	2279
ラウリン酸	1692	1395	1692
炭酸カルシウム	2348	1848	1848

(単位:nm)

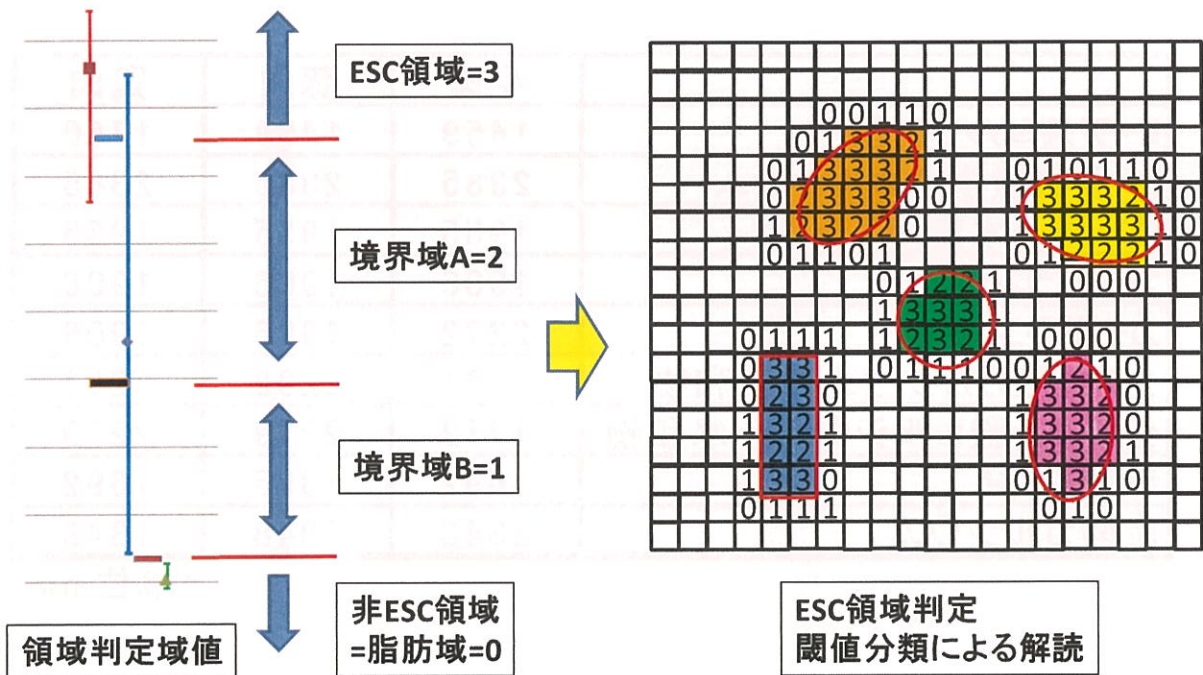


図 3 2 領域判定と解釈結果の表示

表4 ESC 候補物質の分類表示色

L-アスコルビン酸	赤
L-酒石酸水素カリウム	緑
リン酸一水素カルシウム	青
カードラン(A)	黄
カードラン(B)	紫
クエン酸カルシウム四水和物	オレンジ
ラウリン酸	水色
炭酸カルシウム	紫

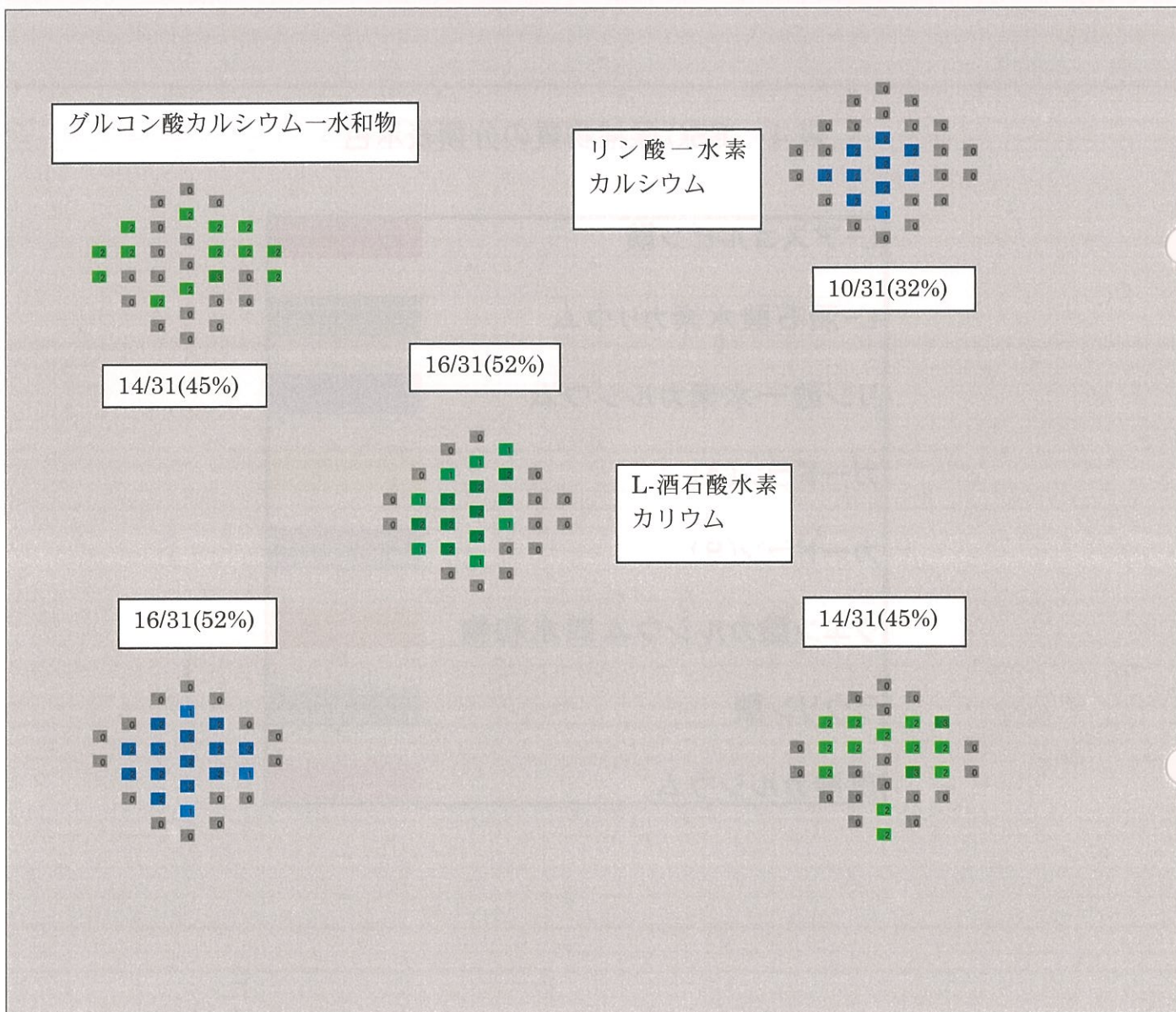


図 3 3 牛肉脂肪パターン 1 の①

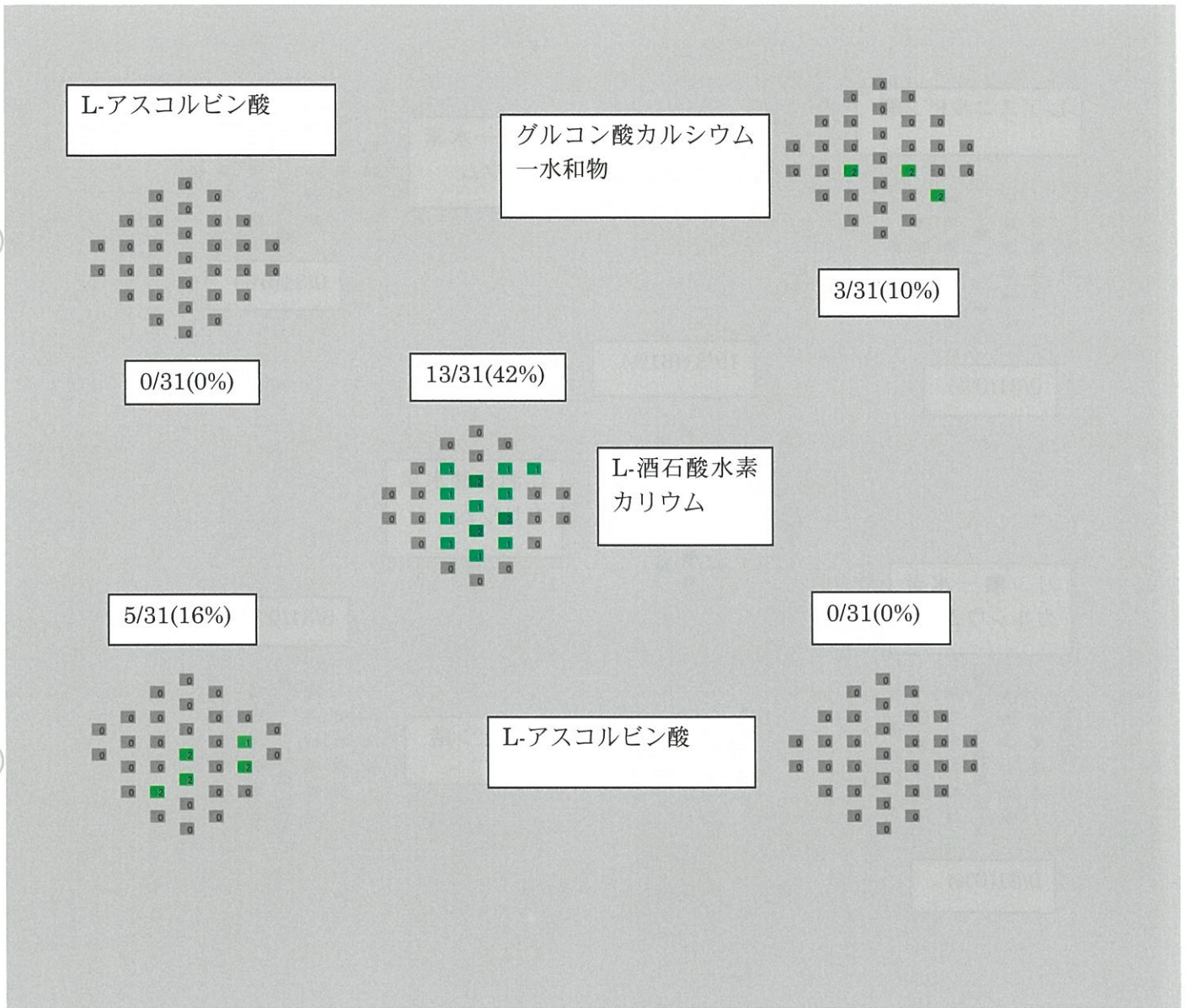


図34 牛肉脂肪パターン1の②