

図75 鶏肉脂肪パターン1の③

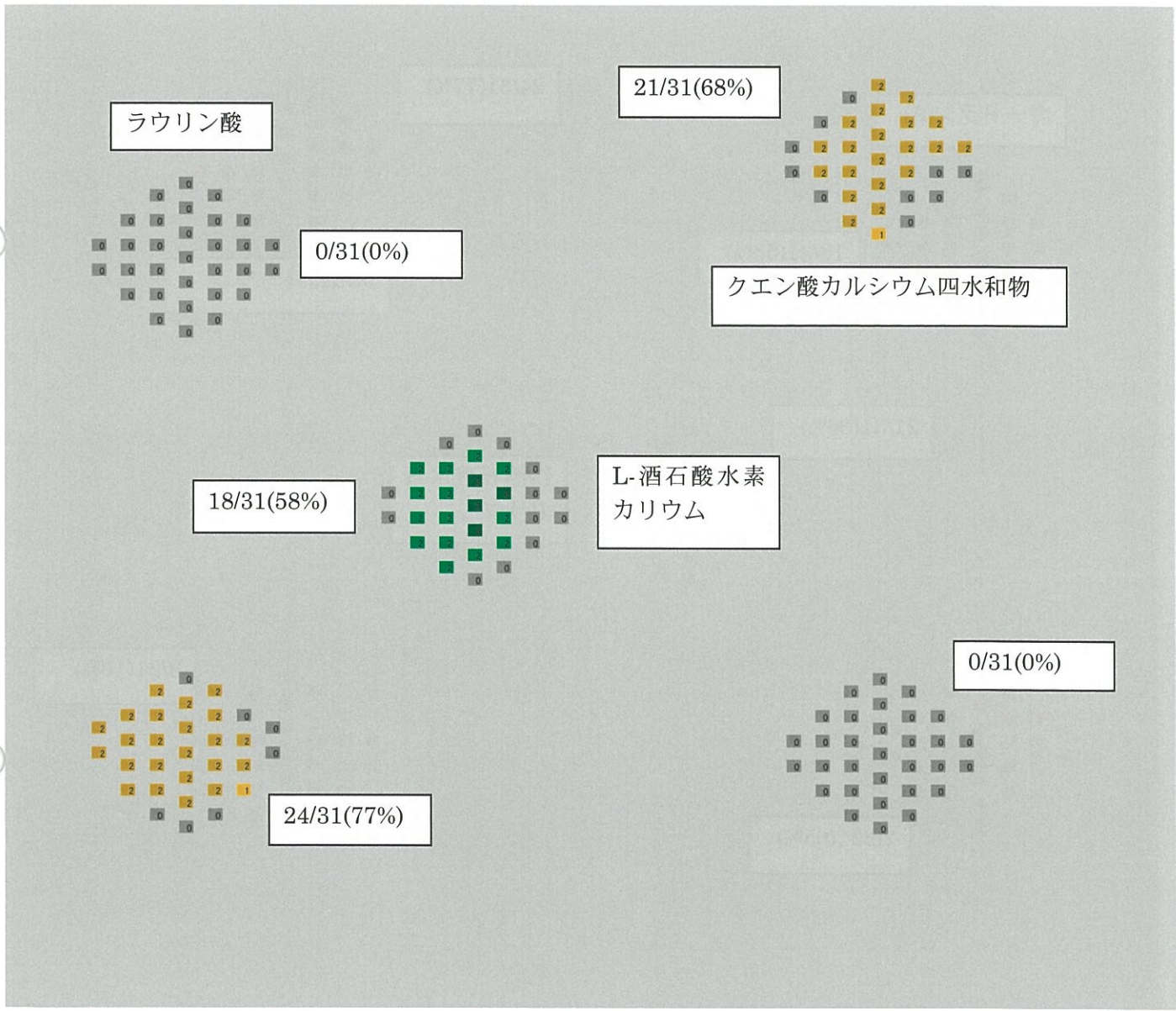


図 7 6 鶏肉脂肪パターン 1 の④

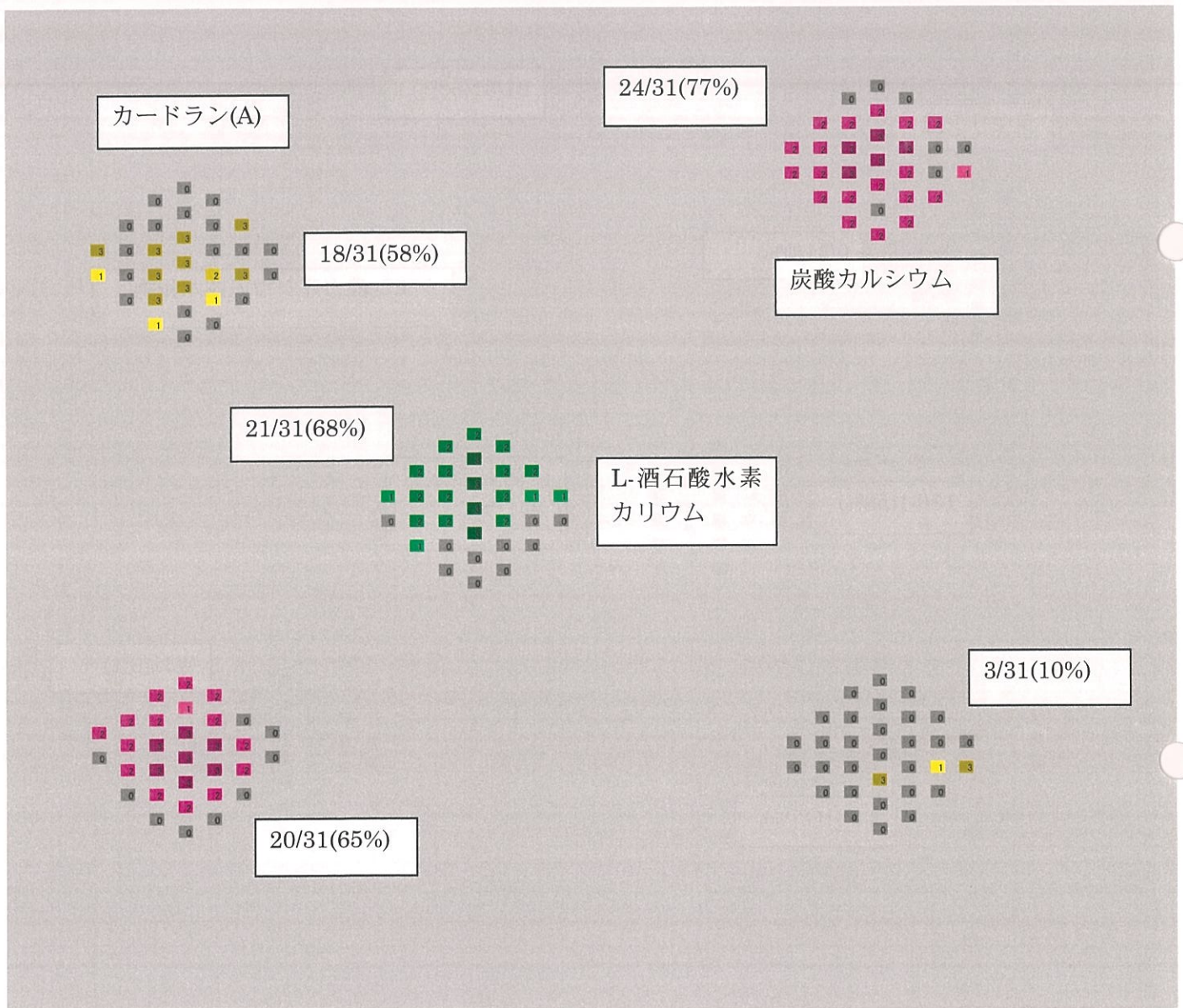


図77 鶏肉脂肪パターン1の⑤

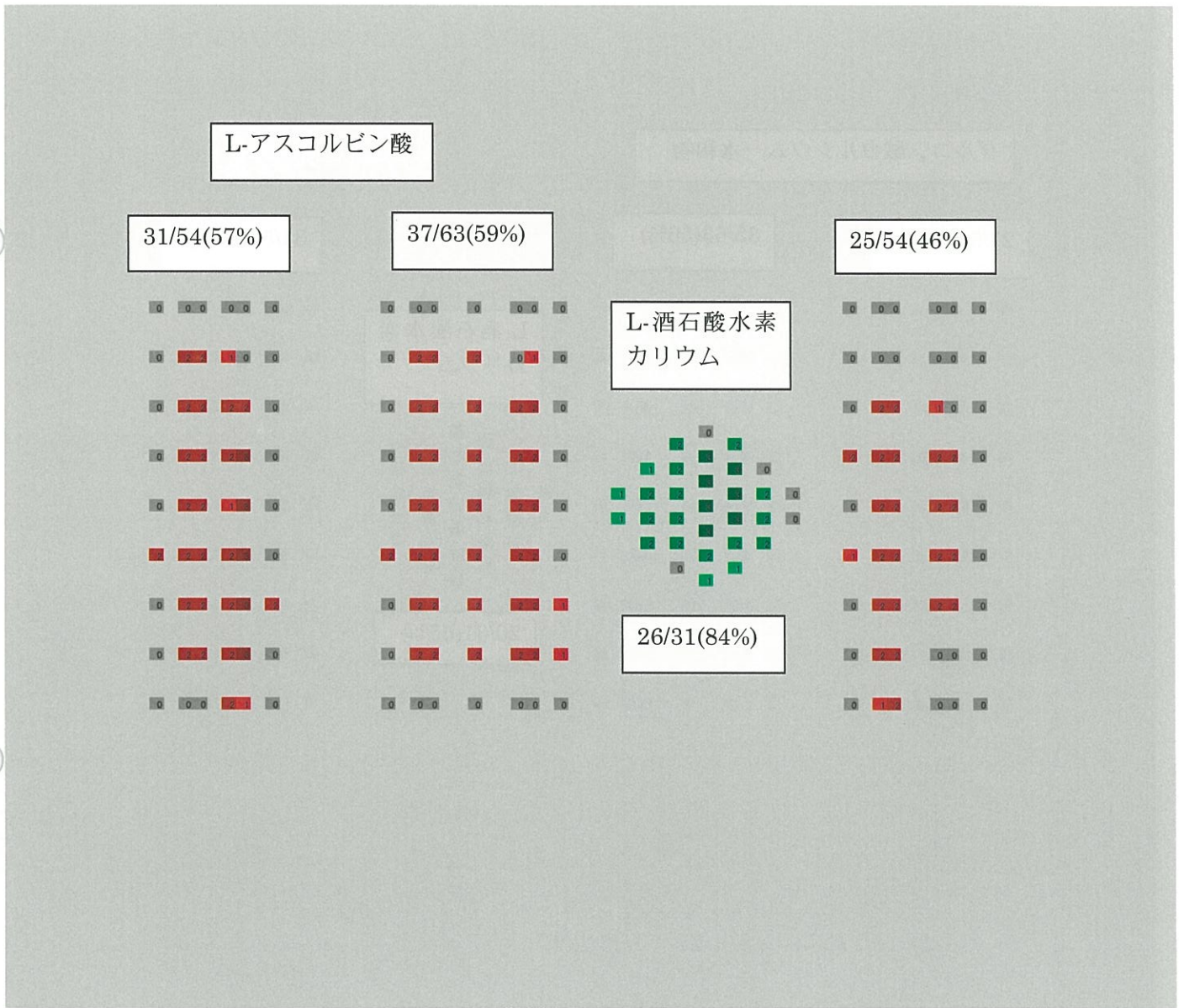


図78 鶏肉脂肪パターン2の①

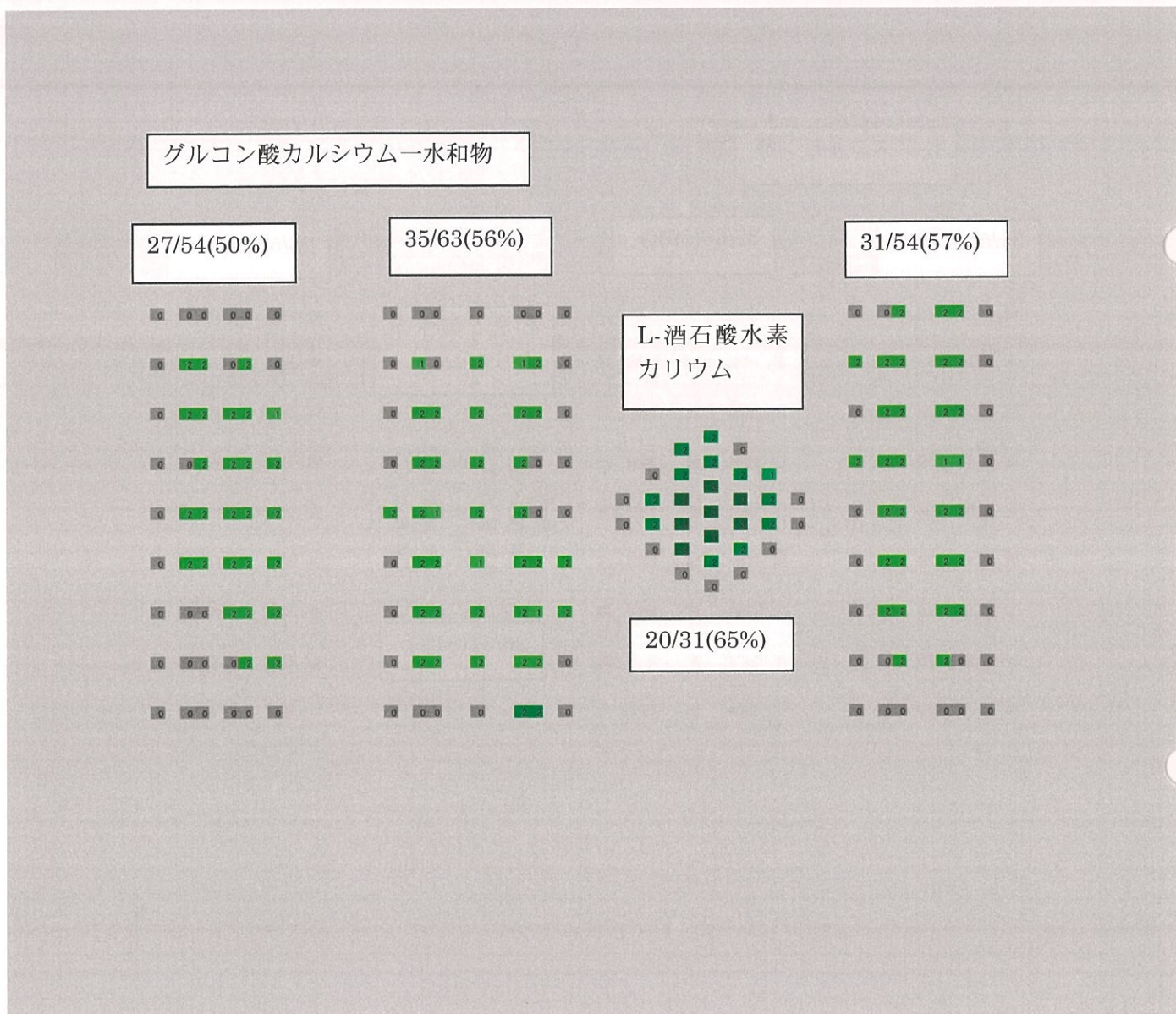


図79 鶏肉脂肪パターン2の②

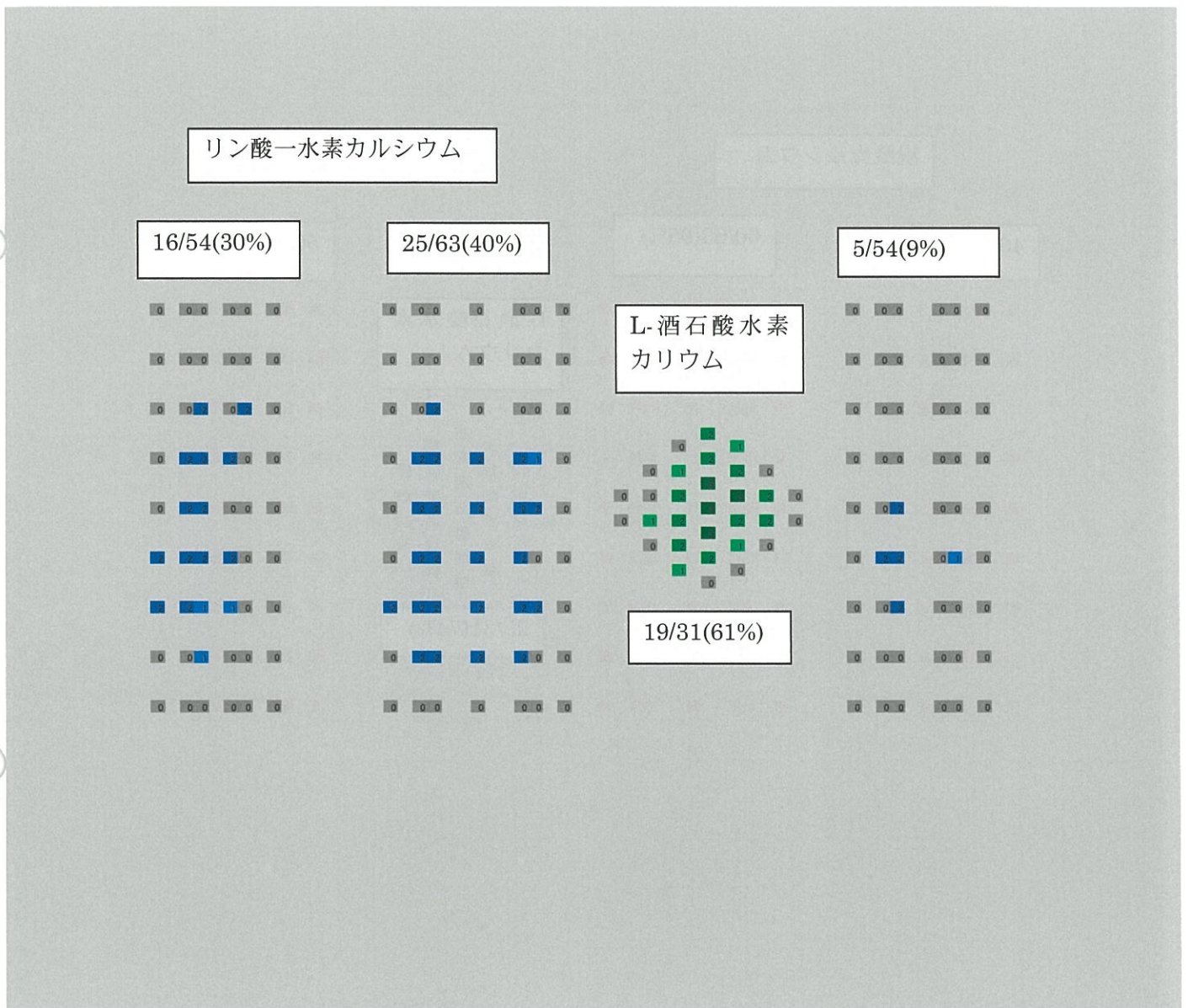


図80 鶏肉脂肪パターン2の③

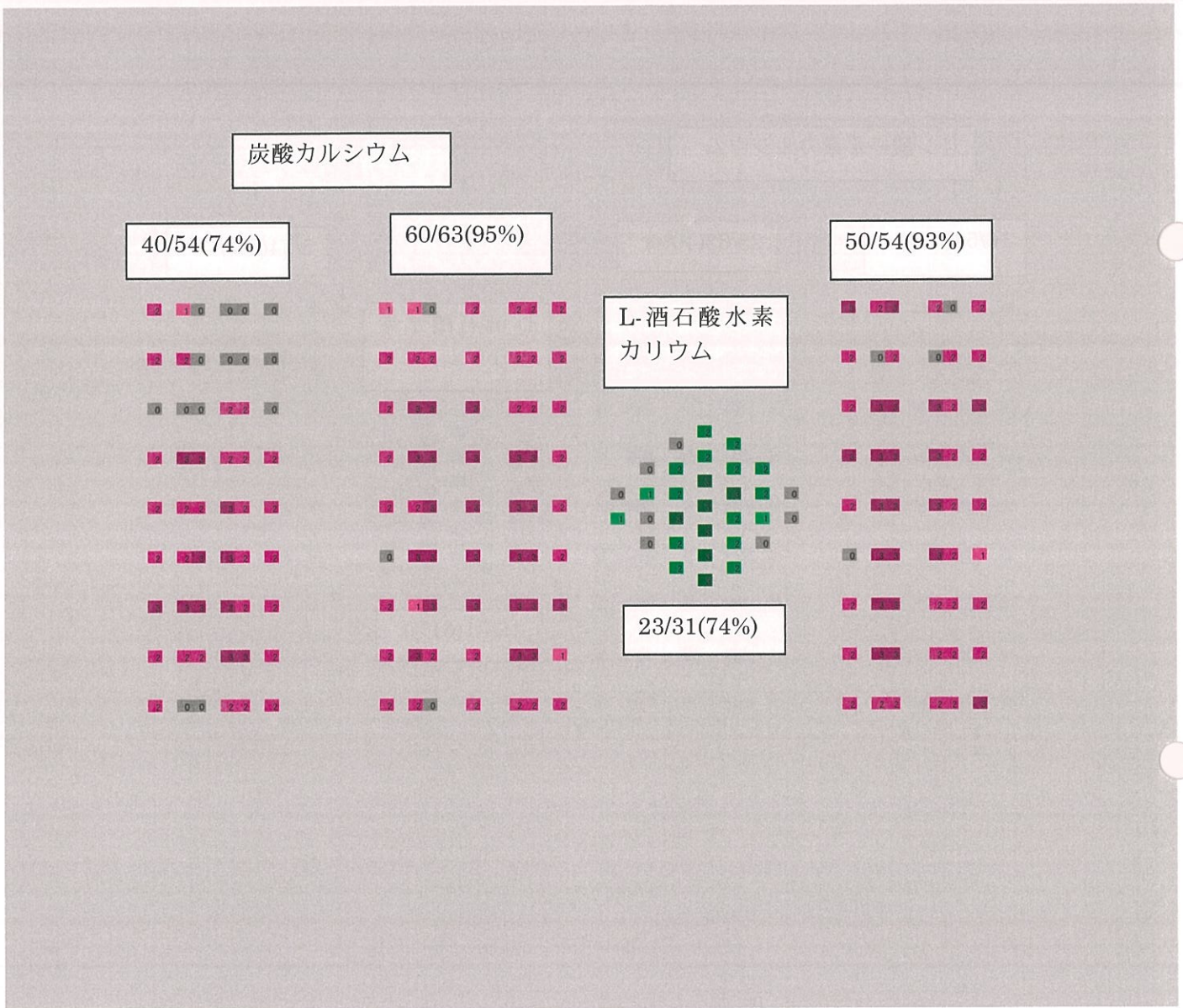


図 8 1 鶏肉脂肪パターン 2 の④

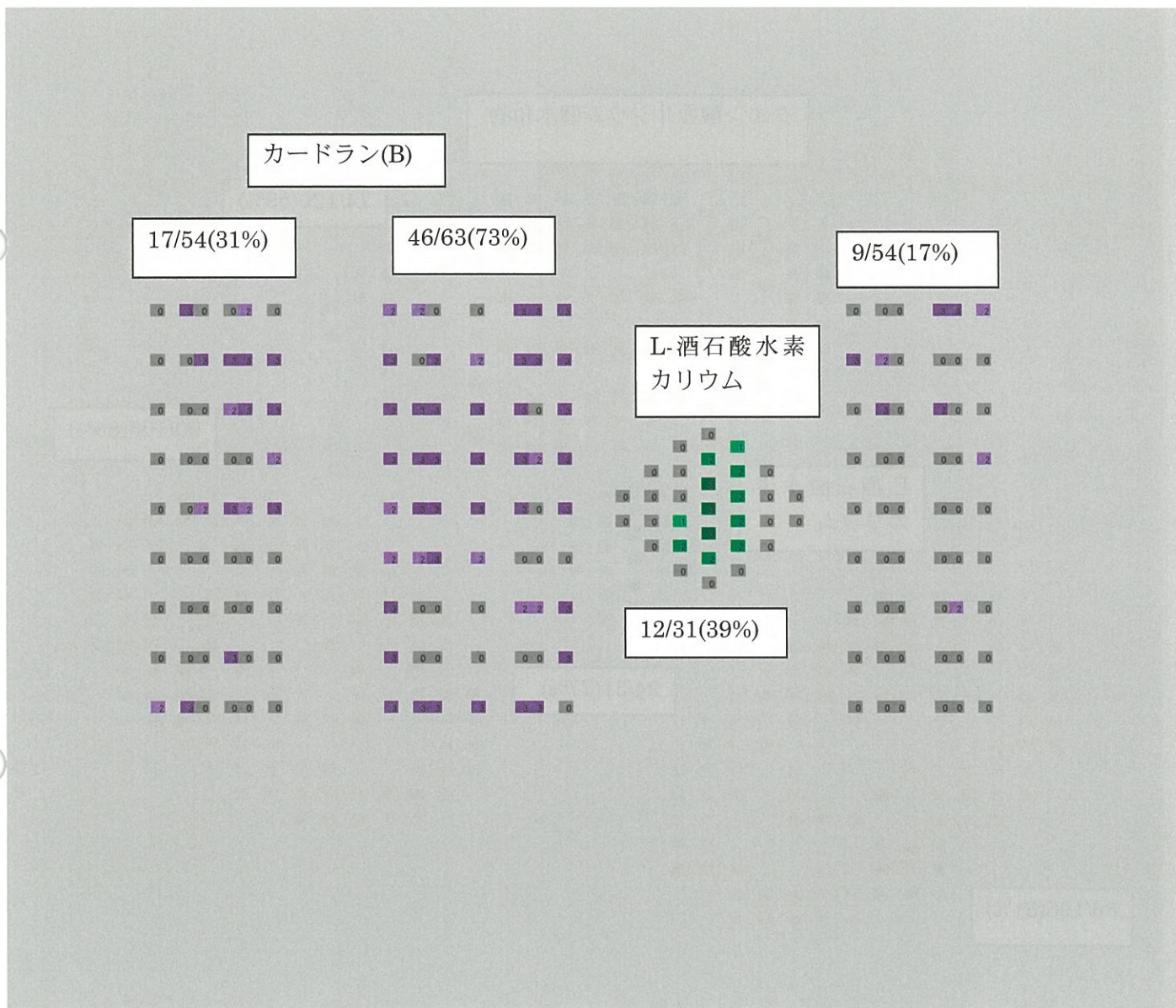


図82 鶏肉脂肪パターン2の⑤

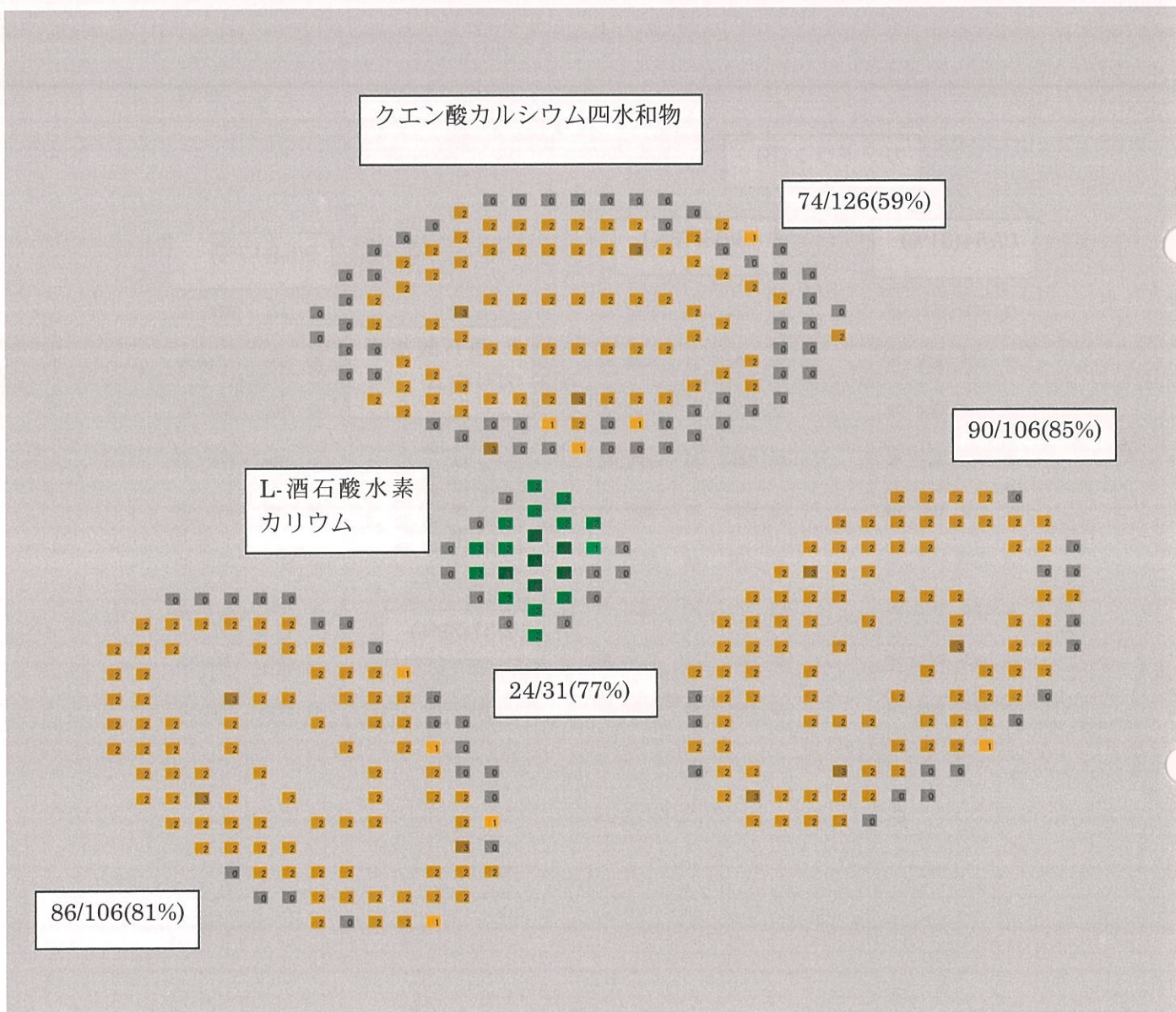


図 8 3 鶏肉脂肪パターン 3 の①

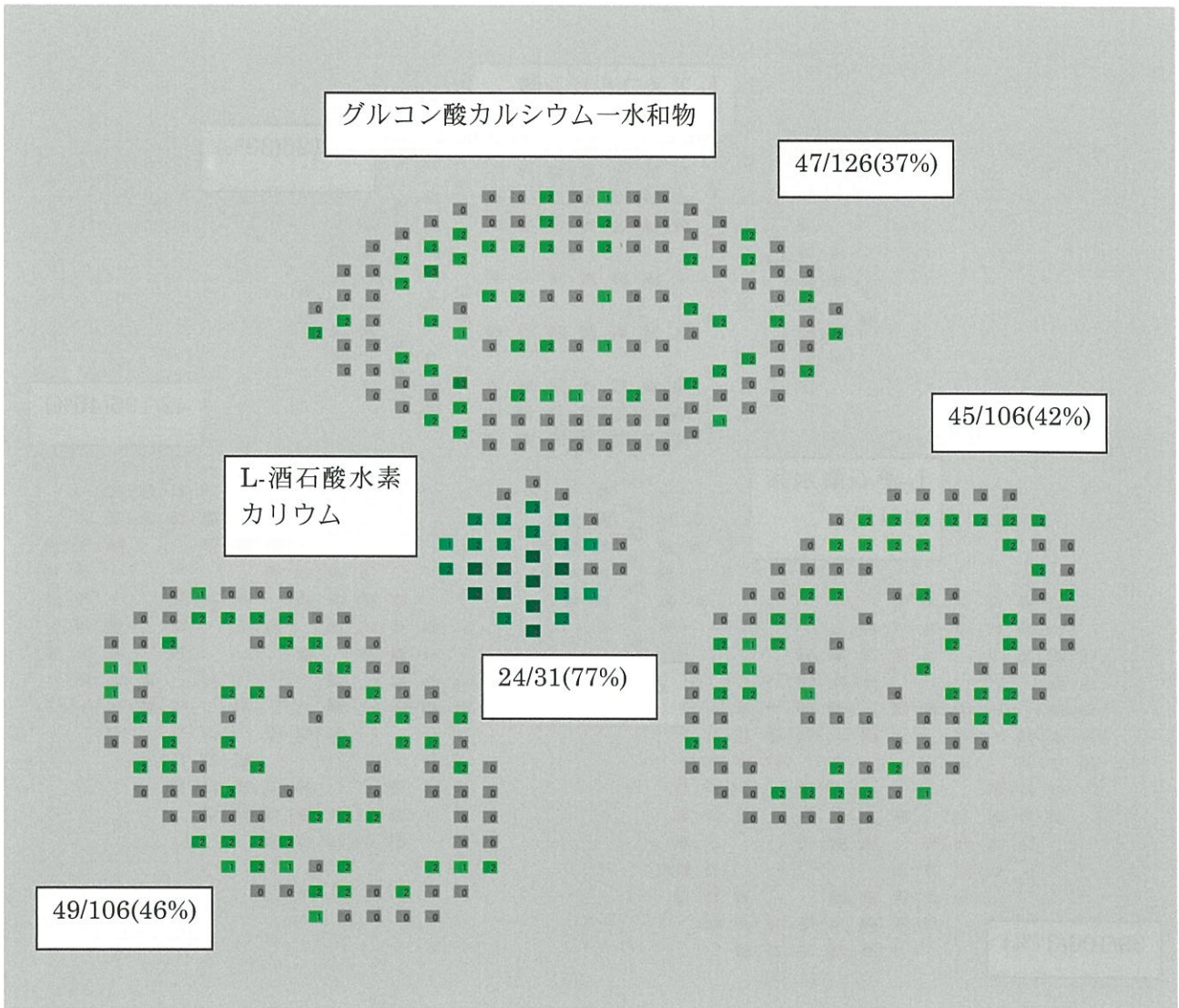


図 8 4 鶏肉脂肪パターン 3 の②

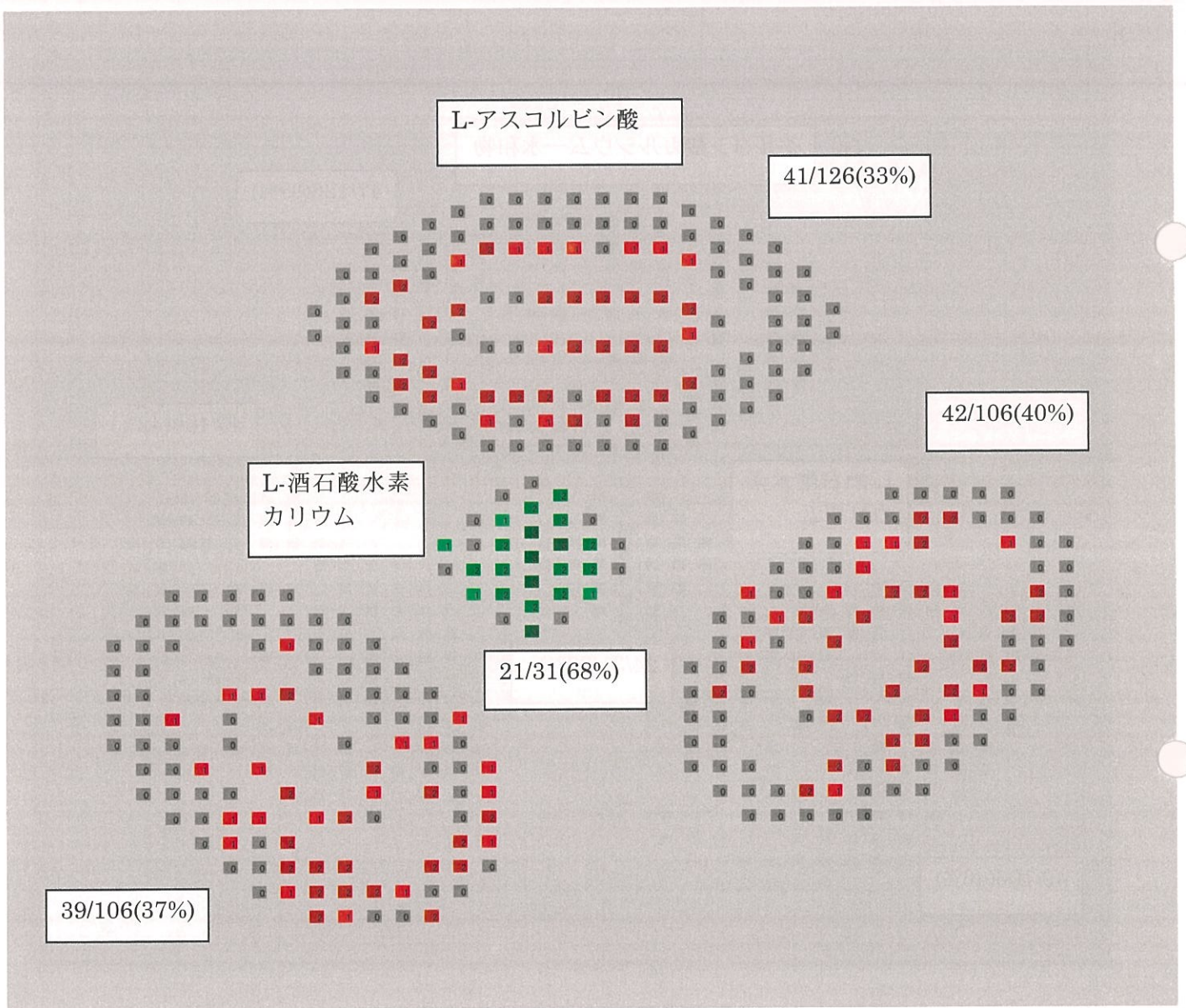


図 8 5 鶏肉脂肪パターン 3 の③

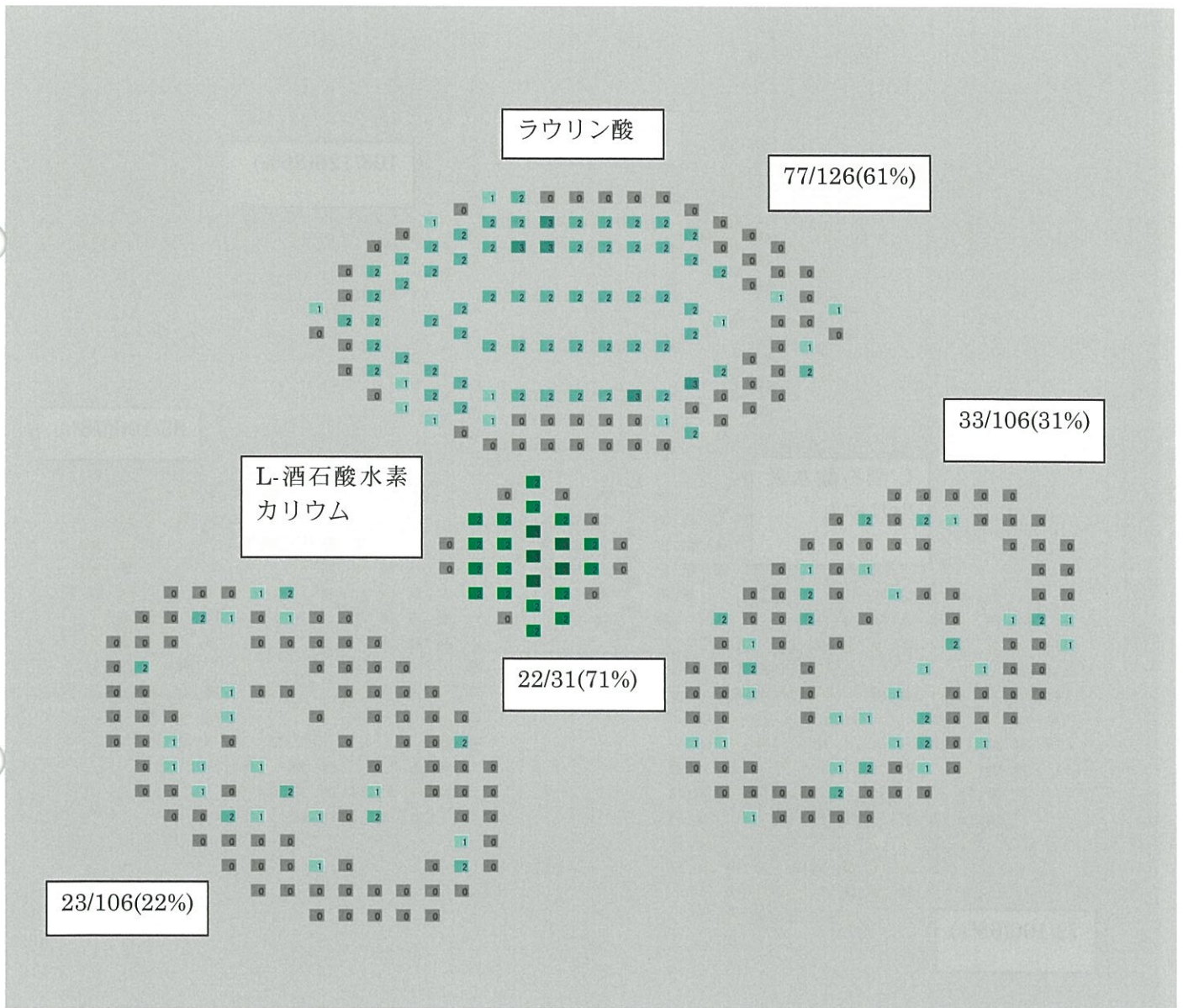


図 8 6 鶏肉脂肪パターン 3 の④

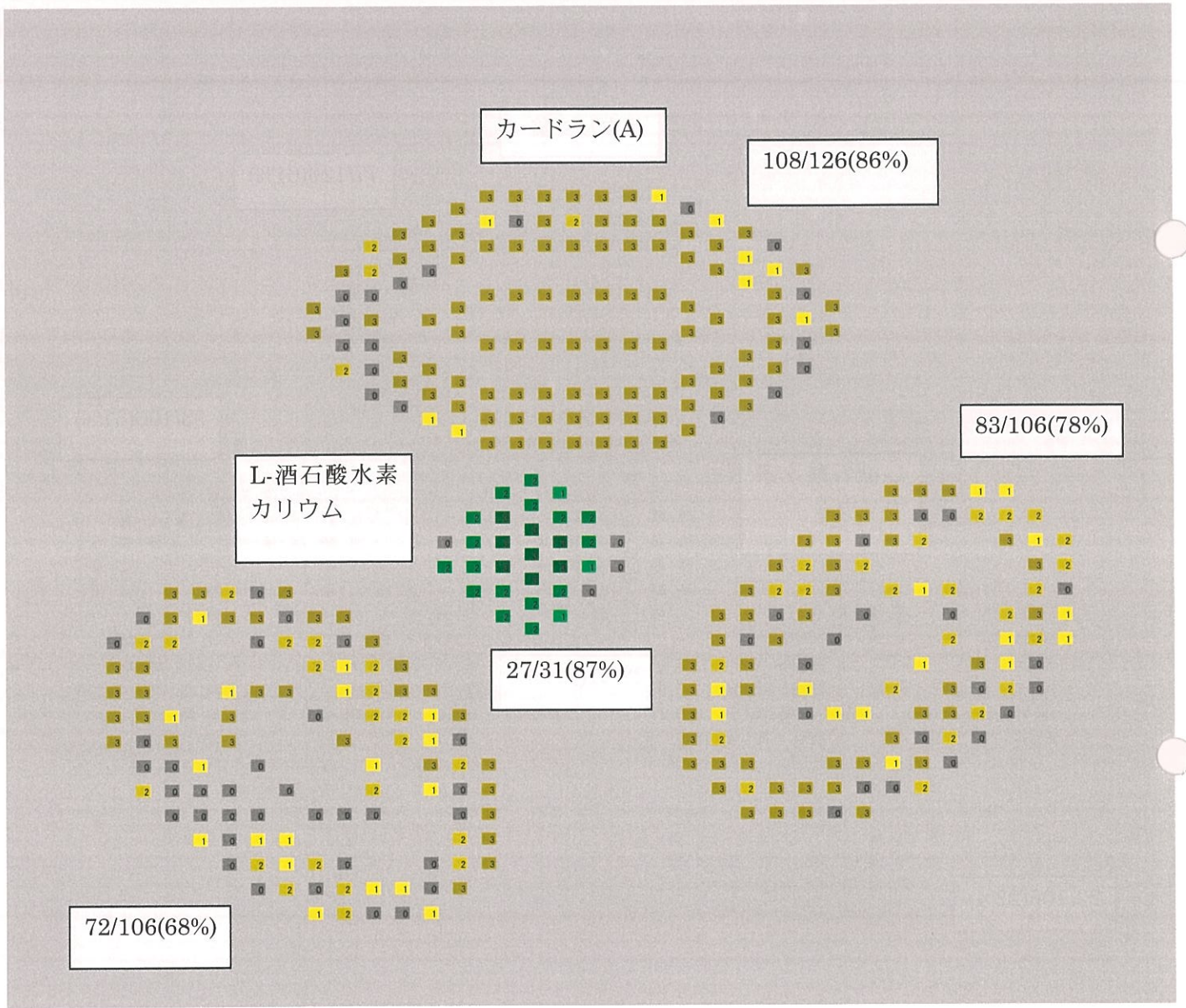


図 8 7 鶏肉脂肪パターン 3 の⑤

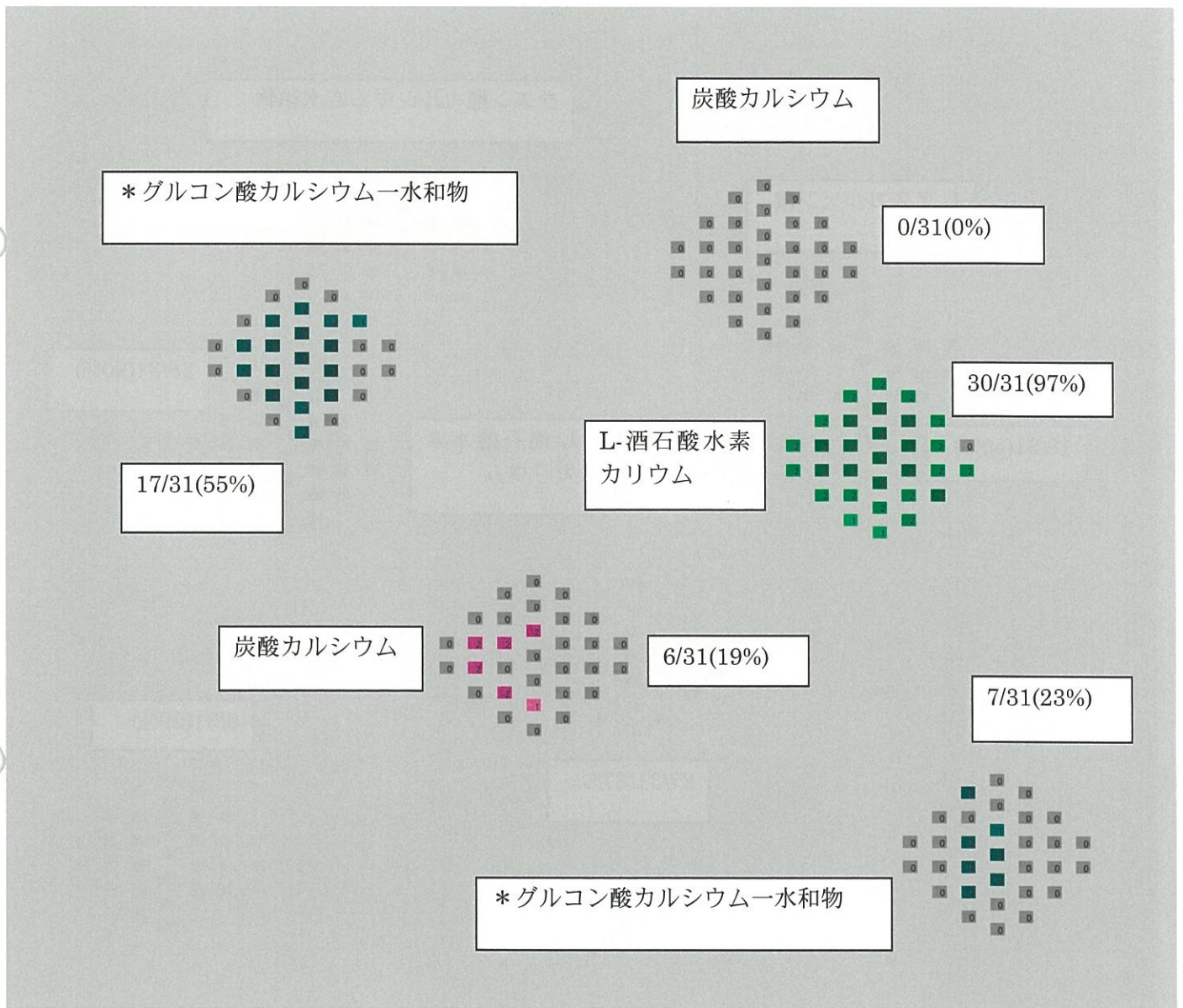


図88 鶏肉脂肪パターン4の①
 (* 食品添加物の組合せ変更)

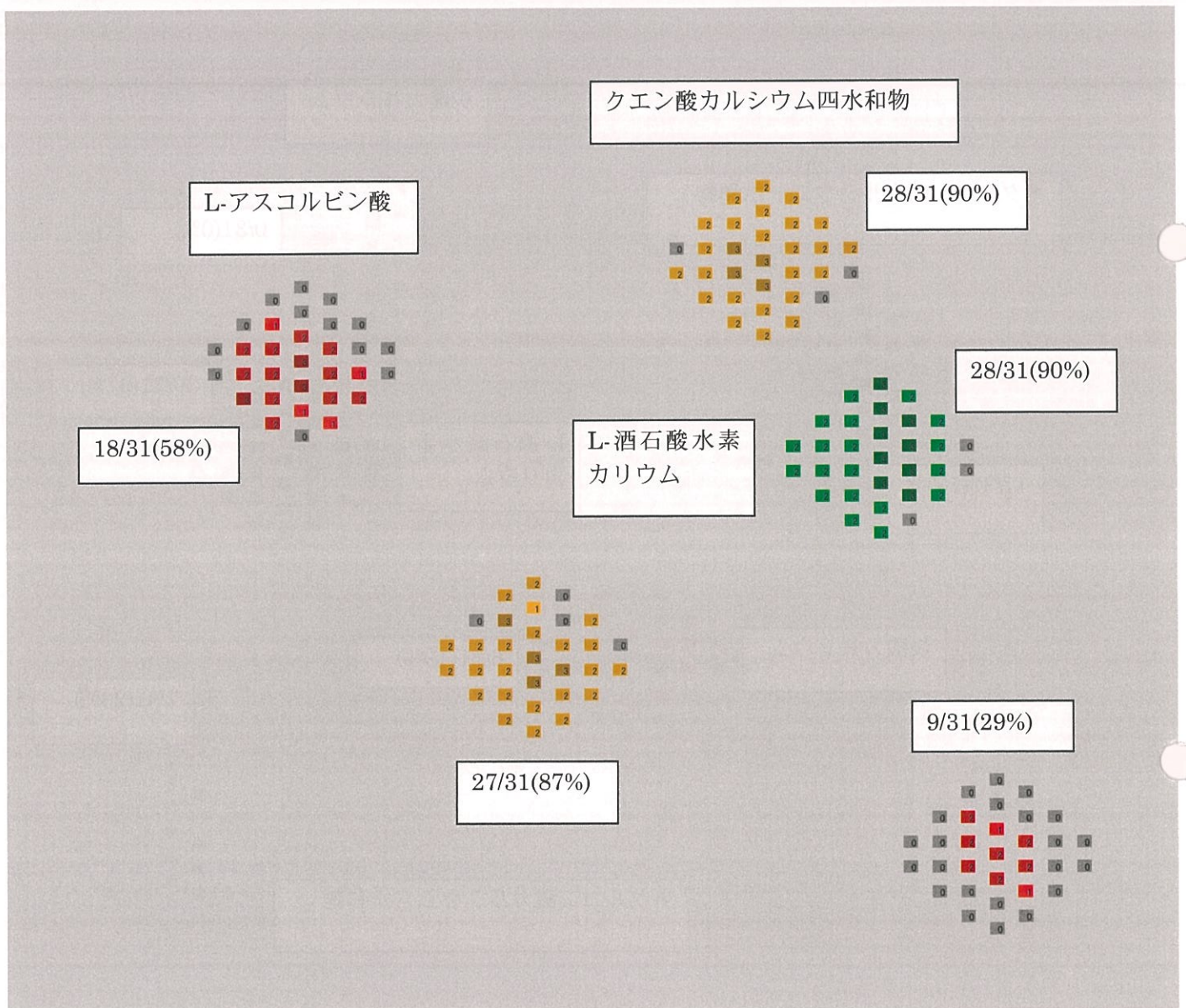


図 8 9 鶏肉脂肪パターン 4 の②

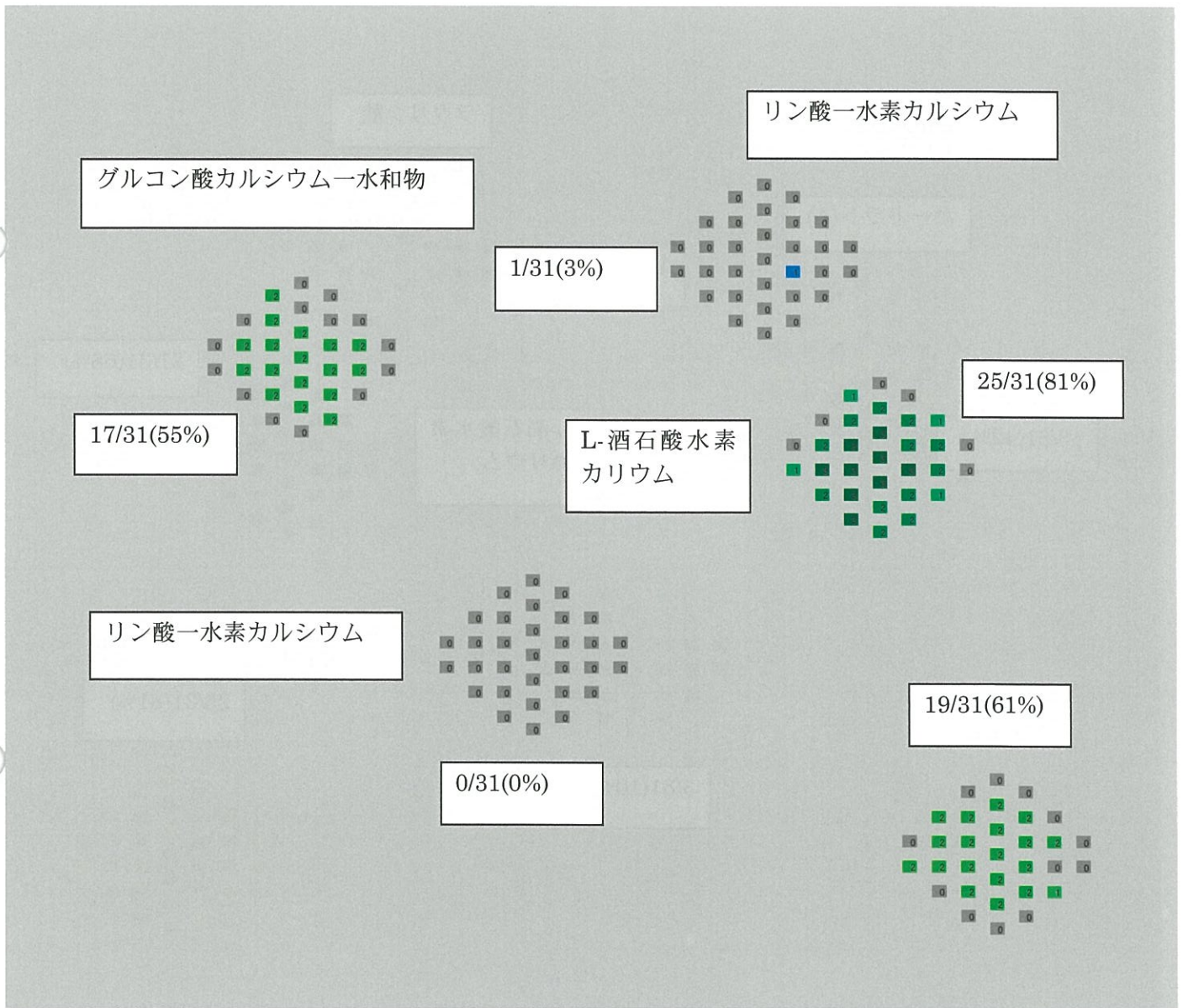


図90 鶏肉脂肪パターン4の③

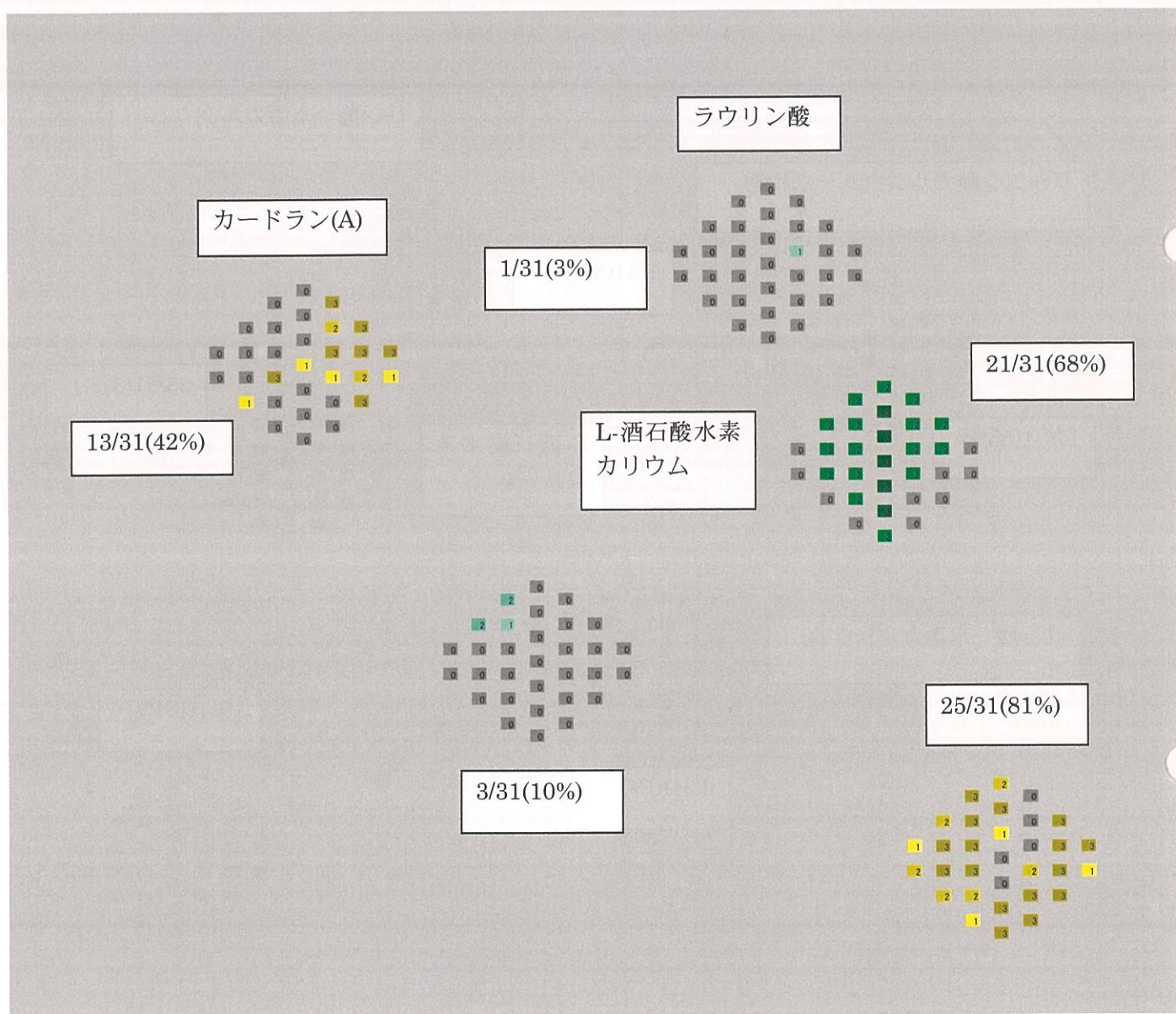


図9 1 鶏肉脂肪パターン4の④

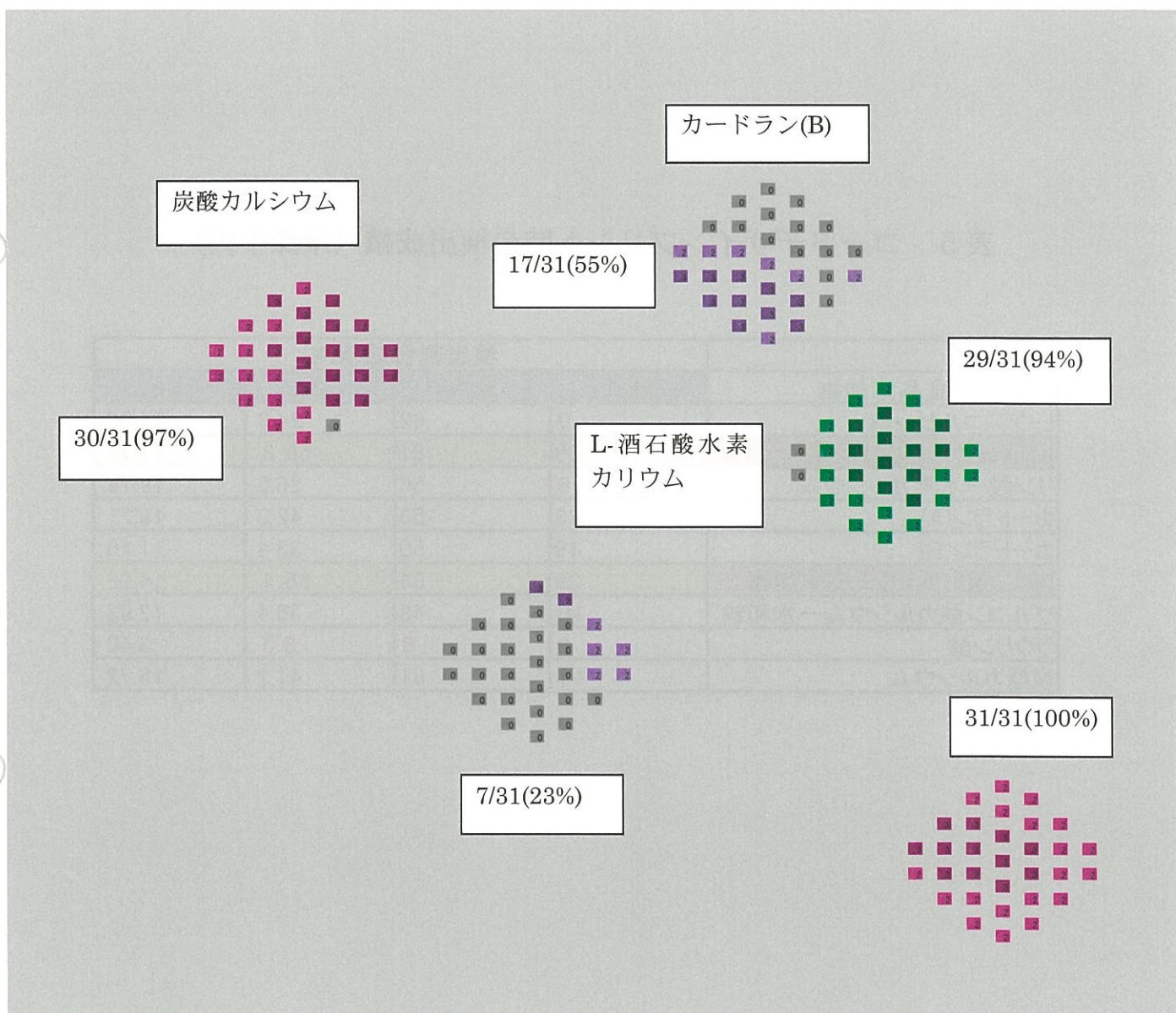


図9 2 鶏肉脂肪パターン4の⑤

表5 コードデザインプリント時の検出成績（冷凍牛肉）

食品添加物	検出割合成績(%)			
	最小	最大	平均	SD
L-アスコルビン酸	0	62	24.3	24.06
L-酒石酸水素カリウム	39	81	59.3	11.72
リン酸一水素カルシウム	0	56	26.5	19.76
カードラン(A)	23	58	42.0	16.21
カードラン(B)	19	50	33.4	11.10
クエン酸カルシウム四水和物	39	84	66.4	14.29
グルコン酸カルシウム一水和物	10	48	36.4	12.93
ラウリン酸	0	8	3.3	3.40
炭酸カルシウム	11	61	41.2	16.72

表6 コードデザインプリント時の検出成績（冷凍豚肉）

食品添加物	検出割合成績(%)			
	最小	最大	平均	SD
L-アスコルビン酸	42	67	54.8	9.22
L-酒石酸水素カリウム	45	84	67.5	11.42
リン酸一水素カルシウム	23	97	64.6	22.50
カードラン(A)	10	87	45.7	28.82
カードラン(B)	52	77	68.6	9.84
クエン酸カルシウム四水和物	10	54	38.9	17.27
グルコン酸カルシウム一水和物	0	68	22.1	27.95
ラウリン酸	0	74	31.4	27.53
炭酸カルシウム	24	100	63.7	25.22