食品おいしさ分析 依頼書

業務約款に基づき、下記の通り業務を発注します。*(*業務約款は弊社WEBでご確認ください)*

発送日	年　月　日	発送(持ち込み)時の温度	☐ 常温	☐ 冷蔵	☐ 冷凍
到着予定日	年　月　日				
報告書（紙）送付（※）	☐ 必要	請求書（紙）送付（※）	☐ 必要		
※ 報告書（紙）、請求書（紙）の送付には手数料を申し受けます。					
貴社名		ご担当者			
部署名		E-mail			
ご住所	〒				
ＴＥＬ		FAX			

報告書宛名（依頼者と異なる場合）			
ご担当者		E-mail	
送付先	〒		
ＴＥＬ		FAX	

請求書宛名（依頼者と異なる場合）			
ご担当者		E-mail	
送付先	〒		
ＴＥＬ		FAX	

特急検査（割増料金）	☐ 希望	検体返却（着払い）	☐ 希望	結果連絡	PDF（メールにて送信）

ご依頼の目的　☐ 表示確認　☐ 品質管理　☐ クレーム処理　☐ 研究開発　☐ その他（　　）

検体名	検体識別記号（ロットNo.等）	重量

☐ 原材料　☐ 調理加工品（主要原材料：　　）

食味構成要素分析（おいしさ分析）

☐ 食味構成要素パッケージ分析（下記6項目）
- ☐ 遊離アミノ酸等24種一斉分析　☐ ペプチド構成アミノ酸総量　☐ 脂肪酸組成　☐ 脂肪融点
- ☐ 食感（食肉の場合：破断応力、柔軟性、噛み応え、脆さ）、（米の場合：水飯米の硬さ、こし、付着、粘り）
- ☐ ジューシーさ（水分、保水力、伸展率、加熱損失率、圧搾肉汁率）

☐ 食肉食感総合（食感とジューシーさのセット分析）
☐ 糖類6項目（グルコース、フルクトース、ガラクトース、スクロース、マルトース、ラクトース）
☐ グルコース　☐ フルクトース　☐ ガラクトース　☐ スクロース　☐ マルトース　☐ ラクトース
☐ 核酸（イノシン酸・アデニル酸・グアニル酸）　☐ K値　☐ 核酸・K値セット
☐ 色調（L*a*b*表色系）　☐ その他（　　）

おいしさ評価報告書

☐ 希望あり（有料になります）　☐ 検体間対比
☐ 弊社データベース対比（畜肉のみ）　対象項目：（　　）（　　）
☐ その他

官能検査

☐ おいしさ評価　☐ クレーム対応評価　評価人数：（　　）人
評価項目 ☐ 外観　☐ におい　☐ 味覚　☐ 食感　☐ その他（　　）
注）調理が必要な場合は調理方法をお知らせください（手数料が必要となる場合があります）。

特記事項（検体内容の詳細、検査に関する指示事項、その他ご要望等ご記入ください。）：

Mérieux NutriSciences

MERIEUX NUTRISCIENCES JAPAN株式会社 島根県出雲本社
〒699-0624 島根県出雲市斐川町上直江1932 番地　TEL 0853-73-7820　FAX 0853-72-2830

社内処理用欄								
受付日	/　/	受付温度帯	常温	冷蔵	冷凍	受付番号	受付担当者	区分責任者