

デジタルマイクロスコープによる さつま揚げの観察



凍結マイクロームを用いて切片作製し染色処理した標本を、光学顕微鏡で観察することにより、特定成分の大きさや分布等の情報を得られます。

1. 試料および方法

さつま揚げを細切し、化学固定処理を行ったのち、凍結マイクロームにより薄切しました。得られた切片にCBB溶液、およびPAS染色試薬を用いて染色処理を施し、デジタルマイクロスコープ(光学顕微鏡)による観察を行いました。

2. 結果

顕微鏡観察画像により、さつま揚げの内部には数～数十 μm 程度の粒状の構造が局在していることが確認できました。たんぱく質は青色、でん粉は濃紫、多糖類は淡紫に染色され、各成分の分布が確認できました。さらに、より微細な構造を観察できる走査電子顕微鏡を組み合わせることでより詳細な情報を得ることもできます。

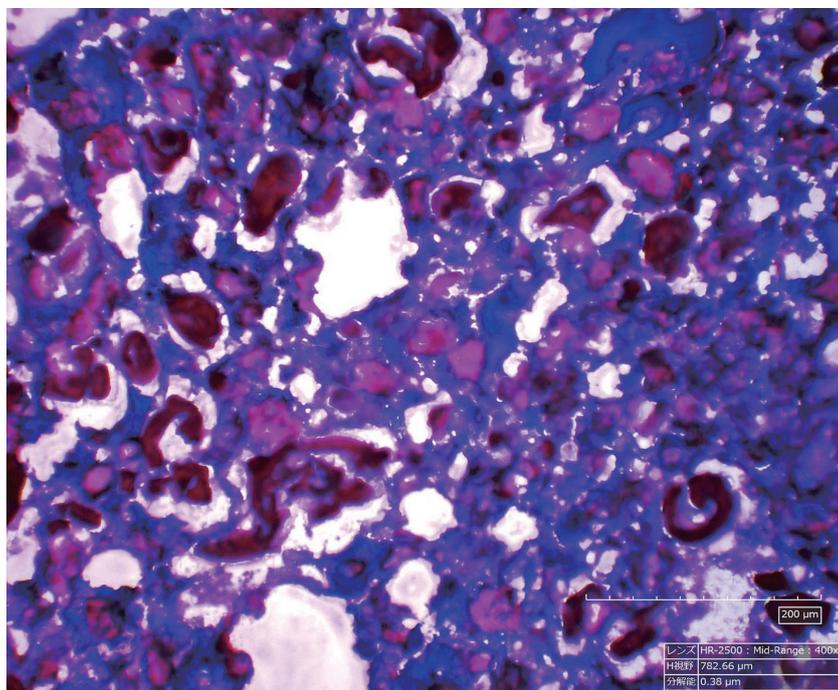


図 さつま揚げ(組織切片)の光学顕微鏡観察画像

3. ご利用料金例

※ あくまで参考価格です。試験内容によって料金は変わりますことをご了承下さい。
ご不明な点等ありましたらお問い合わせください。

2025年10月31日時点

試験項目	項目コード	単価	点数	小計
		(税込み) 中小企業 一般企業		(税込み) 中小企業 一般企業
 試料調整 一般的なもの [1試料につき]	T11812S	¥1,960 ¥3,920	1	¥1,960 ¥3,920
 光学顕微鏡によるもの 像の観察 [1試料につき]	TC14311	¥3,170 ¥4,490	1	¥3,170 ¥4,490
 光学顕微鏡によるもの 観察像記録 [1撮影につき]	TC14321	¥860 ¥1,530	1	¥860 ¥1,530
 光学顕微鏡によるもの 観察断面の作製 [1試料につき]	TC1433S	¥4,210 ¥8,430	1	¥4,210 ¥8,430
	合計	中小企業 一般企業		¥10,200 ¥18,370