

赤外分光光度計(FTIR)による 豚肉の分析



依頼
試験

試料の赤外線吸収スペクトルを測定することによって、含有成分の化学構造の一部を推定することができます。

1. 試料および方法

試料として生の豚肉を用いました。また、標準試料としてゼラチンおよび動物性油脂を用いました。試料を数ミリ角の断片に切断後、全反射測定法(ATR法)にて赤外線吸収スペクトルを測定しました。

2. 結果

豚肉の赤外線吸収スペクトルでは、 $1200\sim 1700\text{cm}^{-1}$ 付近に蛋白質のアミド結合に由来するピークが、また $2800\sim 2950\text{cm}^{-1}$ 付近には油脂の脂肪酸鎖に由来する特徴的なピークが見られました(図)。標準試料であるゼラチン(蛋白質)と動物性油脂の赤外線吸収スペクトルの測定結果から、豚肉には少なくとも蛋白質と油脂の両成分が含まれていると推定されました。

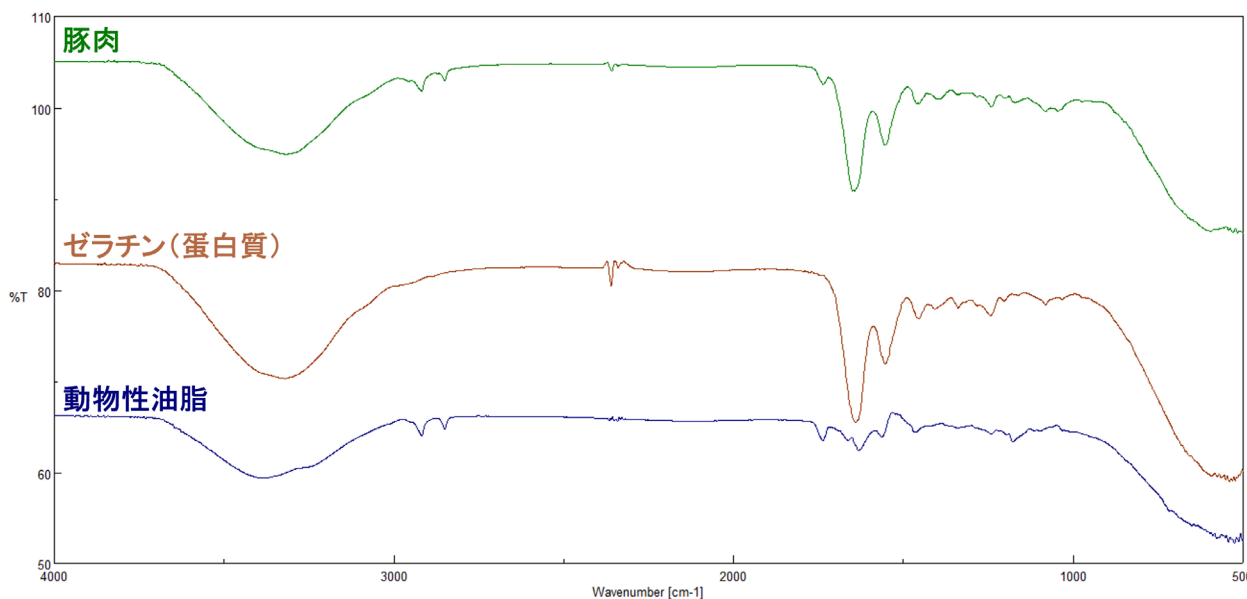



図 豚肉、ゼラチンおよび動物性油脂の赤外線吸収スペクトル

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。

2026年2月27日時点

試験項目	項目コード	単価	中小企業	点数	小計	中小企業
		(税込み)	一般企業		(税込み)	一般企業
 赤外分光光度計によるもの スペクトル測定 【1試料につき】	T614111	¥6,980		3	¥20,940	
		¥11,150			¥33,450	
合計			中小企業		¥20,940	
			一般企業		¥33,450	