

Rapid detection of moisture content in fresh meat — Low-field nuclear magnetic resonance (LF-NMR) method

生肉中の水分含量の迅速検出－低磁場核磁気共鳴(LF-NMR)法

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、低磁場核磁気共鳴（LF-NMR）技術に基づく生肉中の水分の迅速測定に関する要求事項を規定する。

当該文書は、生肉中の水分の迅速検出に適用できる。

2. 発行状況等

2022 年 4 月に新規作業項目として承認され、2025 年 5 月に第 1 版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 原理

5 物質及び器具

6 サンプルの準備

6.1 試験サンプルの準備

6.2 標準サンプルの準備

7 低磁場核磁気共鳴測定

7.1 一般的なパラメータ

7.2 校正パラメータの設定

7.3 判定パラメータの設定

7.4 ブランク基質の決定

7.5 試験サンプルの決定

7.6 標準サンプルの決定と標準曲線の決定

8 データ処理と水分含有量の計算

8.1 データ処理

8.2 標準曲線の調整

8.3 結果の表現

9 試験報告書

附属書 A(参考) 標準サンプルと標準曲線の準備

A. 1 標準的な肉サンプルの準備

A. 2 標準曲線の準備

附属書 B(参考) 室間共同試験結果

B. 1 一般

B. 2. 1 直接乾燥法

B. 2. 2 LF-NMR（低磁場核磁気共鳴）法

B. 3 直接乾燥法と LF-NMR 法の試験データの比較

参考文献