

(19)日本国特許庁(JP)

(12)登録実用新案公報(U)

(11)登録番号
実用新案登録第3246801号
(U3246801)

(45)発行日 令和6年5月23日(2024.5.23)

(24)登録日 令和6年5月15日(2024.5.15)

(51)国際特許分類

F I

G 0 9 F 5/04 (2006.01)

G 0 9 F 5/04 A

G 0 1 N 33/12 (2006.01)

G 0 1 N 33/12

評価書の請求 未請求 請求項の数 7 O L (全12頁)

(21)出願番号	実願2024-568(U2024-568)	(73)実用新案権者	504205521
(22)出願日	令和6年2月28日(2024.2.28)		国立大学法人 長崎大学
			長崎県長崎市文教町1-14
		(73)実用新案権者	517327265
			有限会社まさるフーズ
			長崎県佐世保市大塔町8番地2
		(74)代理人	100090033
			弁理士 荒船 博司
		(74)代理人	100093045
			弁理士 荒船 良男
		(72)考案者	吉田 朝美
			長崎県長崎市文教町1番14号 国立大
			学法人長崎大学内
		(72)考案者	平坂 勝也
			長崎県長崎市文教町1番14号 国立大
			最終頁に続く

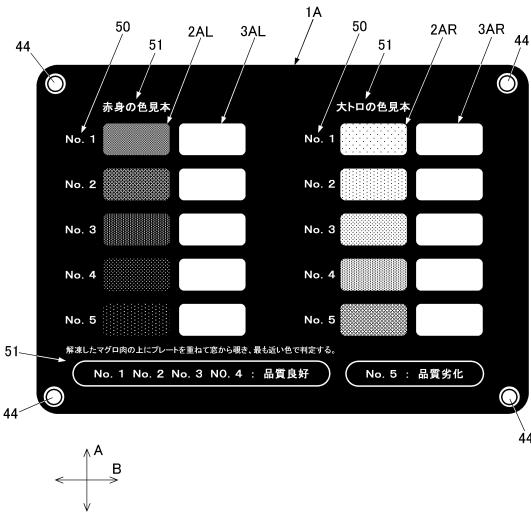
(54)【考案の名称】 色見本帳

(57)【要約】 (修正有)

【課題】食品の解凍物の品質評価を容易に行えるようにした色見本帳を提供する。

【解決手段】色見本帳1Aは、解凍されたマグロ肉の品質の評価の基準となる色を示す色見本2AL、2ARと、色見本に対して、評価対象のマグロ肉の位置を合わせることが可能な位置合わせ窓部3AL、3ARとを備え、品質段階ごとに色が異なる複数の色見本が、第1の方向に沿って並び、位置合わせ窓部が、色見本に対し、第1の方向に交する第2の方向に設けられる。

【選択図】図1



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

解凍物の品質の評価の基準となる色を示す色見本と、
前記色見本に対して、評価対象の解凍物の位置を合わせることが可能な位置合わせ部とを備え、
品質段階ごとに色が異なる複数の前記色見本が、第 1 の方向に沿って並び、
前記位置合わせ部が、前記色見本に対し、前記第 1 の方向に交する第 2 の方向に設けられる
色見本帳。

【請求項 2】

前記位置合わせ部は、複数の前記色見本のそれぞれに対し、前記第 2 の方向に開口を設けて構成される

請求項 1 に記載の色見本帳。

【請求項 3】

前記位置合わせ部は、前記第 1 の方向に沿って延伸し、複数の前記色見本が並ぶ辺で構成される

請求項 1 に記載の色見本帳。

【請求項 4】

前記色見本が表面に表示される色見本カードと、

前記色見本カードの表面を、前記色見本を視認可能に覆うカバースプレートを備えた

請求項 1 に記載の色見本帳。

【請求項 5】

前記色見本カードの裏面を覆うベースプレートを備え、

前記色見本カードは、前記カバースプレートと前記ベースプレートに挟まれる

請求項 4 に記載の色見本帳。

【請求項 6】

前記カバースプレートは、透明である

請求項 4 に記載の色見本帳。

【請求項 7】

前記色見本の背景は、黒色である

請求項 1 に記載の色見本帳。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本考案は、食品の品質の評価に用いられる色見本帳に関する。

【背景技術】

【0002】

食品の品質管理を行う品質管理方法として、食品と、食品の種類、品質管理条件に対応した所定の感度を有する酸素検知剤とをセットにしておき、食品の種類、品質管理条件に対応した所定の期間の経過により、酸素検知剤に浸入する酸素濃度を酸素検知剤が検知し変色することを利用して、食品の品質管理を行う品質管理方法が提案されている（例えば、特許文献 1 参照）。

【0003】

特許文献 1 では、酸素検知剤の酸化前の初期状態を示す色と、品質保持期限末期あるいは冷凍保存開始すべき状態を示す色と、必要により品質保持期限内の状態を示す色とが、それぞれ対応する表記と共に示された色見本を、酸素検知剤にセットしておき、色見本を参照に、酸素検知剤の色に基づき食品の品質管理を行うものである。

【0004】

これに対し、食品の色彩や成分の評価により、品質を評価することも行われている。

【0005】

例えば、マグロ肉の場合、冷凍された状態で輸送、保管が行われる。また、冷凍保管されているマグロ肉の品質評価・品質管理を行うため、解凍後のマグロ肉の品質評価・品質管理を行うことが行われている。

【0006】

解凍後のマグロ肉の品質評価・品質管理を行うため、従来は、色彩色差計、分光光度計、HPLC（高速液体クロマトグラフ）などの分析機器が用いられていた。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0007】

【特許文献1】特開2004-254684号公報

10

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

【0008】

しかし、色彩色差計、分光光度計、HPLCなどの分析機器は高価であり、かつその運用についても専門的知識を持つ者が従事する必要がある。このような分析機器のコストや人員の問題から、従来は、鮮魚店やスーパーマーケットなどの現場でのマグロ肉の品質評価が困難であった。

【0009】

本考案は、このような課題を解決するためなされたもので、マグロ肉などの解凍物の品質評価を容易に行えるようにした色見本帳を提供することを目的とする。

20

【課題を解決するための手段】

【0010】

上述した課題を解決するため、本考案は、解凍物の品質の評価の基準となる色を示す色見本と、色見本に対して、評価対象の解凍物の位置を合わせることが可能な位置合わせ部とを備え、品質段階ごとに色が異なる複数の色見本が、第1の方向に沿って並び、位置合わせ部が、色見本に対し、第1の方向に交する第2の方向に設けられる色見本帳である。

【0011】

本考案では、色見本に対して、品質の評価対象の解凍物の位置が、位置合わせ部により合わせられ、色見本と、評価対象の解凍物の色の比較が可能になる。

【考案の効果】

30

【0012】

本考案では、色見本と、評価対象の解凍物の色の比較を可能とすることで、色見本に基づき、解凍物の品質の評価が可能になる。これにより、冷凍保存後のマグロ肉などの品質評価を、鮮魚店やスーパーマーケットなどの現場で、専門の人員を配置することなく行うことができる。

【図面の簡単な説明】

【0013】

【図1】第1の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す正面図である。

【図2A】第1の実施の形態に係る色見本帳を構成する色見本カードの一例を示す正面図である。

40

【図2B】第1の実施の形態に係る色見本帳を構成するベースプレートの一例を示す正面図である。

【図2C】第1の実施の形態に係る色見本帳を構成するカバープレートの一例を示す正面図である。

【図3】第1の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す分解斜視図である。

【図4A】第2の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す正面図である。

【図4B】第2の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す背面図である。

【考案を実施するための形態】

【0014】

以下、図面を参照して、本考案の色見本帳の実施の形態について説明する。

50

【0015】

＜本実施の形態の色見本帳の構成例＞

図1は、第1の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す正面図である。また、図2Aは、第1の実施の形態に係る色見本帳を構成する色見本カードの一例を示す正面図、図2Bは、第1の実施の形態に係る色見本帳を構成するベースプレートの一例を示す正面図、図2Cは、第1の実施の形態に係る色見本帳を構成するカバープレートの一例を示す正面図である。さらに、図3は、第1の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す分解斜視図である。

【0016】

第1の実施の形態の色見本帳1Aは、解凍されたマグロ肉の品質の評価の基準となる色を示す色見本2A（2AL、2AR）と、色見本2Aに対して、評価対象のマグロ肉の位置を合わせることが可能な位置合わせ窓部3A（3AL、3AR）を備える。また、色見本帳1Aは、色見本2Aと位置合わせ窓部3Aが設けられる媒体4Aを備える。

10

【0017】

色見本2Aは、解凍したマグロ肉の所定の品質段階ごとの色を示す。本願考案者により、マグロ肉の色彩が、マグロ肉の品質の指標になることが判ってきている。また、本願考案者により、各品質段階のマグロ肉の色彩測定値が求められている。そこで、色見本2Aは、各品質段階のマグロ肉の色彩測定値に基づき決められる。

【0018】

色見本帳1Aは、所定の品質段階ごとに色が異なる複数の色見本2Aが、評価対象となるマグロ肉の部位ごとに、矢印Aで示す第1の方向に沿って並ぶ。色見本2Aは、例えば長方形であり、色見本帳1Aは、複数の色見本2Aが、第1の方向の一例である短手方向に沿って並ぶ。

20

【0019】

色見本帳1Aは、マグロ肉の部位として例えば赤身に対応した複数の色見本2ALが、色見本2ALの短手方向に沿って並ぶ。また、色見本帳1Aは、マグロ肉の部位として例えば大トロに対応した複数の色見本2ARが、色見本2ARの短手方向に沿って並ぶ。

【0020】

位置合わせ窓部3Aは位置合わせ部の一例で、色見本2Aに対し、第1の方向に直交する矢印Bで示す第2の方向に設けられる。位置合わせ窓部3Aは、色見本2Aと同じ形状の長方形の開口を、媒体4に設けて構成される。

30

【0021】

色見本帳1Aは、複数の位置合わせ窓部3Aが、色見本2Aと同じ間隔で、第1の方向の一例である短手方向に沿って並ぶ。本例では、色見本帳1Aは、複数の位置合わせ窓部3ALが、赤身に対応した複数の色見本2ALと同じ間隔で、位置合わせ窓部3ALの短手方向に沿って並ぶ。また、色見本帳1Aは、複数の位置合わせ窓部3ARが、大トロに対応した複数の色見本2ARと同じ間隔で、位置合わせ窓部3ARの短手方向に沿って並ぶ。

【0022】

これにより、色見本帳1Aは、各位置合わせ窓部3ALが、色見本2ALに対し、色見本2AL及び位置合わせ窓部3ALの長手方向に沿って並ぶ。また、色見本帳1Aは、各位置合わせ窓部3ARが、色見本2ARに対し、色見本2AR及び位置合わせ窓部3ARの長手方向に沿って並ぶ。

40

【0023】

色見本帳1Aは、赤身に対応した色見本2ALと、大トロに対応した色見本2ARのそれぞれに、識別番号50が付される。本例では、マグロ肉の品質を5段階で評価するため、色見本2ALと色見本2ARのそれぞれに、No. 1～No. 5までの識別番号50が付される。色見本帳1Aは、各色見本2AL、2ARに隣接する位置に、識別番号50が表示される。

【0024】

50

また、色見本帳 1 A は、マグロ肉の部位と色見本 2 A の対応、色見本帳 1 A の使用方法と、各色見本 2 A L、2 A R で色により示される No. 1 ～ No. 5 までの品質段階の内、品質が良好であるとの評価の基準となる色見本と、品質が劣化しているとの評価の基準となる色見本を認識可能とする説明情報 5 1 が表示される。色見本帳 1 A は、色見本 2 A L、2 A R と、位置合わせ窓部 3 A L、3 A R を避けた位置に、説明情報 5 1 が表示される。

【0025】

媒体 4 A は、色見本カード 4 0 と、ベースプレート 4 1 と、カバースプレートの 4 2 を備える。

【0026】

色見本カード 4 0 は、樹脂、または、紙を樹脂で封止した黒色のカード状で、赤身に対応した複数の色見本 2 A L が、色見本 2 A L の短手方向に沿って並んで、色見本カード 4 0 の表面に印刷により設けられる。また、色見本カード 4 0 は、大トロに対応した複数の色見本 2 A R が、色見本 2 A R の短手方向に沿って並んで、色見本カード 4 0 の表面に印刷により設けられる。

【0027】

さらに、色見本カード 4 0 は、色見本 2 A L に対応した位置合わせ窓部 3 A L が、色見本 2 A L に対し、色見本 2 A L 及び位置合わせ窓部 3 A L の長手方向に沿って並ぶ位置に、色見本 2 A L と同じ間隔で、色見本カード 4 0 を貫通する開口を設けて構成される。また、色見本カード 4 0 は、色見本 2 A R に対応した位置合わせ窓部 3 A R が、色見本 2 A R に対し、色見本 2 A R 及び位置合わせ窓部 3 A R の長手方向に沿って並ぶ位置に、色見本 2 A R と同じ間隔で、色見本カード 4 0 を貫通する開口を設けて構成される。

【0028】

さらに、色見本カード 4 0 は、識別番号 5 0 及び説明情報 5 1 が、色見本カード 4 0 の表面に印刷により設けられる。

【0029】

ベースプレート 4 1 は、色見本カードと同じ黒色の例えばアクリル板で構成される。ベースプレート 4 1 は、色見本カード 4 0 と重ねた状態で、各位置合わせ窓部 3 A と対向する位置に、開口部 4 1 a が設けられる。

【0030】

カバースプレートの 4 2 は、色見本 2 A L と色見本 2 A R、位置合わせ窓部 3 A L に位置が合わせられたマグロ肉と、位置合わせ窓部 3 A R に位置が合わせられたマグロ肉、及び、識別番号 5 0 及び説明情報 5 1 の視認が可能な透明のアクリル板で構成される。

【0031】

色見本カード 4 0 と、ベースプレート 4 1 と、カバースプレートの 4 2 は、互いを重ねた状態で、位置が合わせられた穴部 4 3 が設けられる。

【0032】

媒体 4 A は、ベースプレート 4 1 の上に、色見本 2 A L、2 A R、識別番号 5 0 及び説明情報 5 1 を表に向け、開口部 4 1 a に位置合わせ窓部 3 A L、3 A R の位置を合わせて色見本カード 4 0 が重ねられ、色見本カード 4 0 の上に、カバースプレートの 4 2 を重ねられる。

【0033】

媒体 4 A は、色見本カード 4 0 とベースプレート 4 1 とカバースプレートの 4 2 の穴部 4 3 の位置が合わせられ、樹脂のネジ 4 4 a とナット 4 4 b で構成される締結部材 4 4 のネジ a 及びナット 4 4 b が穴部 4 3 に挿入され、ネジ 4 4 a がナット 4 4 b に締結される。

【0034】

これにより、媒体 4 A は、色見本 2 A L、2 A R、識別番号 5 0 及び説明情報 5 1 が表に向けられ、開口部 4 1 a に位置合わせ窓部 3 A L、3 A R の位置が合わせられた色見本カード 4 0 が、ベースプレート 4 1 とカバースプレートの 4 2 との間に挟まれ、締結部材 4 4 で一体とされる。

10

20

30

40

50

【0035】

したがって、色見本2AL、2AR、識別番号50及び説明情報51がカバープレート42で覆われ、カバープレート42を通して色見本2AL、2AR、識別番号50及び説明情報51が視認可能であると共に、開口部41a及び位置合わせ窓部3AL、3ARがカバープレート42で覆われ、位置合わせ窓部3AL、3ARに位置が合わせられたマグロ肉が、カバープレート42を通して視認可能な色見本帳1Aが構成される。

【0036】

図4Aは、第2の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す正面図、図4Bは、第2の実施の形態に係る色見本帳の一例を示す背面図である。

【0037】

第2の実施の形態の色見本帳1Bは、解凍されたマグロ肉の品質の評価の基準となる色を示す色見本2B(2BL、2BR)と、色見本2Bに対して、評価対象のマグロ肉の位置を合わせることが可能な位置合わせ辺部3B(3BL、3BR)を備える。また、色見本帳1Bは、色見本2Bと位置合わせ辺部3Bが設けられる媒体4Bを備える。

【0038】

色見本2Bは、解凍したマグロ肉の所定の品質段階ごとの色を示す。色見本帳1Bは、所定の品質段階ごとに色が異なる複数の色見本2Bが、評価対象となるマグロ肉の部位ごとに、矢印Aで示す第1の方向に沿って並ぶ。色見本2Bは、例えば長方形であり、色見本帳1Bは、複数の色見本2Bが、第1の方向の一例である短手方向に沿って並ぶ。

【0039】

色見本帳1Bは、マグロ肉の部位として例えば赤身に対応した複数の色見本2BLが、色見本2BLの短手方向に沿って並ぶ。また、色見本帳1Bは、マグロ肉の部位として例えば大トロに対応した複数の色見本2BRが、色見本2BRの短手方向に沿って並ぶ。

【0040】

位置合わせ辺部3Bは位置合わせ部の一例で、色見本2Bに対し、第1の方向に直交する矢印Bで示す第2の方向に設けられる。

【0041】

媒体4Bは、矢印Aで示す第1の方向が長手方向、矢印Bで示す第2の方向が短手方向となる長方形で、表面が黒色、裏面が白色のカードである。媒体4Bは、赤身に対応した複数の色見本2BLが、媒体4Bの長手方向に沿って延伸する一方の辺である第1の辺45Lに沿って、媒体4Bの表面に印刷により設けられる。また、媒体4Bは、大トロに対応した複数の色見本2BRが、媒体4Bの長手方向に沿って延伸する他方の辺である第2の辺45Rに沿って、媒体4Bの表面に印刷により設けられる。

【0042】

媒体4Bは、第1の辺45Lと色見本2BLとの間に隙間がなく、色見本2BLが第1の辺45Lまでつながる。媒体4Bは、色見本2BLが第1の辺45Lで位置合わせ辺部3BLが構成される。また、媒体4Bは、第2の辺45Rと色見本2BRとの間に隙間がなく、色見本2BRが第2の辺45Rまでつながる。媒体4Bは、色見本2BRが第2の辺45Rで位置合わせ辺部3BRが構成される。

【0043】

これにより、複数の色見本2BLが、媒体4Bの第1の辺45Lに沿って並び、第1の辺45Lが、色見本2BLに対する位置合わせ辺部3BLとなり、複数の色見本2BRが、媒体4Bの第2の辺45Rに沿って並び、第2の辺45Rが、色見本2BRに対する位置合わせ辺部3BRとなる色見本帳1Bが構成される。

【0044】

色見本帳1Bは、赤身に対応した色見本2BLと、大トロに対応した色見本2BRに、識別番号52が付される。本例では、マグロ肉の品質を5段階で評価するため、色見本2BLと色見本2BRのそれぞれに、No.1～No.5までの識別番号52が付される。色見本帳1Bは、各色見本2BL、2BRに隣接する位置に、色見本2BL、2BRで共通に識別番号52が表示される。

10

20

30

40

50

【 0 0 4 5 】

また、色見本帳 1 B は、マグロ肉の部位と色見本 2 B の対応、色見本帳 1 B の使用方法と、各色見本 2 B L、2 B R で色により示される No. 1 ~ No. 5 までの品質段階の内、品質が良好であるとの評価の基準となる色見本と、品質が劣化しているとの評価の基準となる色見本を認識可能とする説明情報 5 3 が表示される。色見本帳 1 B は、媒体 4 B の裏面に説明情報 5 3 が表示される。

【 0 0 4 6 】

＜本実施の形態の色見本帳の使用例＞

以下、各図を参照して、色見本帳 1 A、1 B の使用例について説明する。

【 0 0 4 7 】

色見本帳 1 A を使用する場合、解凍したマグロ肉の上に、色見本帳 1 A の位置合わせ窓部 3 A の位置を重ね、位置合わせ窓部 3 A からマグロ肉を覗く。そして、マグロ肉の色を色見本 2 A と比較して、最も近い色の色見本に基づきマグロ肉の品質を評価する。

【 0 0 4 8 】

解凍したマグロ肉が赤身の場合、赤身に対応した色見本 2 A L に隣接する位置合わせ窓部 3 A L の位置を、解凍したマグロ肉の上に重ね、位置合わせ窓部 3 A L を通して見えるマグロ肉の色と、色見本 2 A L とを比較する。

【 0 0 4 9 】

マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 A L が、識別番号 5 0 が No. 1 ~ No. 4 の色見本 2 A L のいずれかである場合、このマグロ肉の品質が良好であると評価できる。これに対し、マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 A L が、識別番号 5 0 が No. 5 の色見本 2 A L である場合、このマグロ肉の品質が劣化していると評価できる。

【 0 0 5 0 】

解凍したマグロ肉が大トロの場合、大トロに対応した色見本 2 A R に隣接する位置合わせ窓部 3 A R の位置を、解凍したマグロ肉の上に重ね、位置合わせ窓部 3 A R を通して見えるマグロ肉の色と、色見本 2 A R とを比較する。

【 0 0 5 1 】

マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 A R が、識別番号 5 0 が No. 1 ~ No. 4 の色見本 2 A R のいずれかである場合、このマグロ肉の品質が良好であると評価できる。これに対し、マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 A R が、識別番号 5 0 が No. 5 の色見本 2 A R である場合、このマグロ肉の品質が劣化していると評価できる。

【 0 0 5 2 】

色見本帳 1 A では、解凍したマグロ肉の部位に応じて、どの色見本 2 A と比較したらよいのか、説明情報 5 1 を見ることで確認できる。また、品質の評価基準についても、説明情報 5 1 を見ることで確認できる。さらに、マグロ肉の部位に応じた色見本 2 A に隣接する位置合わせ窓部 3 A の位置を、解凍したマグロ肉の上に重ねることで、所定の色見本 2 A と、マグロ肉を隣接させて、両者の色を比較できる。また、色見本 2 A は、各品質段階のマグロ肉の色彩測定値に基づき求められた色であり、各品質段階における実際のマグロ肉の色に近い。

【 0 0 5 3 】

これにより、色見本帳 1 A の使用が容易で、マグロ肉の品質の評価も容易かつ短時間で正確に行える。したがって、冷凍保存後のマグロ肉の品質評価を、高価な装置を用いず、鮮魚店やスーパーマーケットなどの現場で、専門の人員を配置することなく行うことができる。また、マグロ肉の適切な解凍法が提示されたとしても、品質の評価が困難であると、冷凍保管時に品質が保たれていることを示すことが出来なかったが、品質の評価が可能になることで、品質が保たれていることを、現場で示すことが可能になる。

【 0 0 5 4 】

なお、色見本帳 1 A は、色見本 2 A の背景を黒色とすることで、色見本 2 A の背景を白色とした場合と比較して、使用者が色見本 2 A を見た感覚が、実際の色により近づく。このため、色見本 2 A の背景は、黒色であることが好ましい。

10

20

30

40

50

【 0 0 5 5 】

また、色見本帳 1 A は、色見本 2 A が印刷された色見本カード 4 0 が、例えばアクリル板で構成されたベースプレート 4 1 とカバープレート 4 2 で挟まれているので、水に強く、仮にマグロ肉からの血液やドリップ、肉片などが付着したとしても、台所用洗剤などを用いて全体を洗浄し、洗剤などを水で流して常に清潔に使用することができる。さらに、色見本カード 4 0 に印刷された色見本 2 A の表面が、無色透明なアクリル板で構成されるカバープレート 4 2 で保護されるので、スポンジなどを用いて洗浄したとしても、スポンジが触れるのはカバープレート 4 2 であり、色見本 2 A が色落ちしたり脱落することを抑制できる。また、ベースプレート 4 1 とカバープレート 4 2 は、2 ～ 3 mm 程度の厚さを有することで、色見本帳 1 A の強度を確保できる。

10

【 0 0 5 6 】

色見本帳 1 B を使用する場合、解凍したマグロ肉の上に、色見本帳 1 B の位置合わせ辺部 3 B の位置を重ね、位置合わせ辺部 3 B の外側に位置するマグロ肉を覗く。そして、マグロ肉の色を色見本 2 B と比較して、最も近い色の色見本に基づきマグロ肉の品質を評価する。

【 0 0 5 7 】

解凍したマグロ肉が赤身の場合、赤身に対応した色見本 2 B L に隣接する位置合わせ辺部 3 B L の位置を、解凍したマグロ肉の上に重ね、色見本 2 B L に隣接して位置合わせ辺部 3 B L の外側に見えるマグロ肉の色と、色見本 2 B L とを比較する。

【 0 0 5 8 】

マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 B L が、識別番号 5 2 が No. 1 ～ No. 4 の色見本 2 A L のいずれかである場合、このマグロ肉の品質が良好であると評価できる。これに対し、マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 B L が、識別番号 5 2 が No. 5 の色見本 2 B L である場合、このマグロ肉の品質が劣化していると評価できる。

20

【 0 0 5 9 】

解凍したマグロ肉が大トロの場合、大トロに対応した色見本 2 B R に隣接する位置合わせ辺部 3 B R の位置を、解凍したマグロ肉の上に重ね、色見本 2 B R に隣接して位置合わせ辺部 3 B R の外側に見えるマグロ肉の色と、色見本 2 B R とを比較する。

【 0 0 6 0 】

マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 B R が、識別番号 5 2 が No. 1 ～ No. 4 の色見本 2 A L のいずれかである場合、このマグロ肉の品質が良好であると評価できる。これに対し、マグロ肉の色と最も近い色の色見本 2 B R が、識別番号 5 2 が No. 5 の色見本 2 B R である場合、このマグロ肉の品質が劣化していると評価できる。

30

【 0 0 6 1 】

色見本帳 1 B でも、解凍したマグロ肉の部位に応じて、どの色見本 2 B と比較したらよいのか、説明情報 5 3 を見ることで確認できる。また、品質の評価基準についても、説明情報 5 3 を見ることで確認できる。さらに、マグロ肉の部位に応じた色見本 2 B に隣接する位置合わせ辺部 3 B の位置を、解凍したマグロ肉の上に重ねることで、所定の色見本 2 B と、マグロ肉を隣接させて、両者の色を比較できる。また、色見本 2 B は、各品質段階のマグロ肉の色彩測定値に基づき求められた色であり、各品質段階における実際のマグロ肉の色に近い。

40

【 0 0 6 2 】

これにより、色見本帳 1 B の使用が容易で、マグロ肉の品質の評価も容易かつ短時間で正確に行える。したがって、色見本帳 1 B でも、冷凍保存後のマグロ肉の品質評価を、高価な装置を用いず、鮮魚店やスーパーマーケットなどの現場で、専門の人員を配置することなく行うことができる。

【 0 0 6 3 】

なお、色見本帳 1 B でも、色見本 2 B の背景を黒色とすることで、色見本 2 B の背景を白色とした場合と比較して、使用者が色見本 2 B を見た感覚が、実際の色により近づく。このため、色見本 2 B の背景は、黒色であることが好ましい。

50

【0064】

以上の実施の形態では、解凍物の一例として、マグロ肉を例に説明したが、各品質段階の色彩測定値など、色の基準となる情報が求められているものであれば、他の魚介類であってもよく、肉類であってもよく、魚肉以外の他の食品であってもよい。

【0065】

また、解凍物の部位が2種類である場合を例に説明したが、解凍物の部位が1種類でもよいし、3種類以上であってもよい。

【0066】

さらに、色見本帳1A、1Bの形状は、四角形に限るものではなく、三角形、五角形以上の多角形であってもよいし、円形でもよい。色見本帳1Bの場合、形状を円形とし、外周上に色見本2Bを並べてもよい。また、解凍物の部位が3種類である場合、色見本帳1Bの形状を三角形とし、3辺にそれぞれ解凍物の部位ごとの色見本2Bを並べてもよい。

【0067】

さらにまた、色見本帳1A、1Bにおいて、説明情報51、53が日本語表記である場合を例に説明したが、説明情報51、53が日本語以外の外国語表記であってもよい。また、説明情報51、53が日本語表記と外国語表記の併記であってもよい。さらに、説明情報51、53がイラストによる表記であってもよく、イラストと、日本語表記または外国語表記による文言との併記、イラストと、日本語表記及び外国語表記による文言との併記であってもよい。

【符号の説明】

【0068】

1A、1B・・・色見本帳、2A（2AL、2AR）・・・色見本、2B（2BL、2BR）・・・色見本、3A（3AL、3AR）・・・位置合わせ窓部（位置合わせ部）、3B（3BL、3BR）・・・位置合わせ辺部（位置合わせ部）、4A、4B・・・媒体、40・・・色見本カード、41・・・ベースプレート、42・・・カバープレート、43・・・穴部、44・・・締結部材、44a・・・ネジ、44b・・・ナット

10

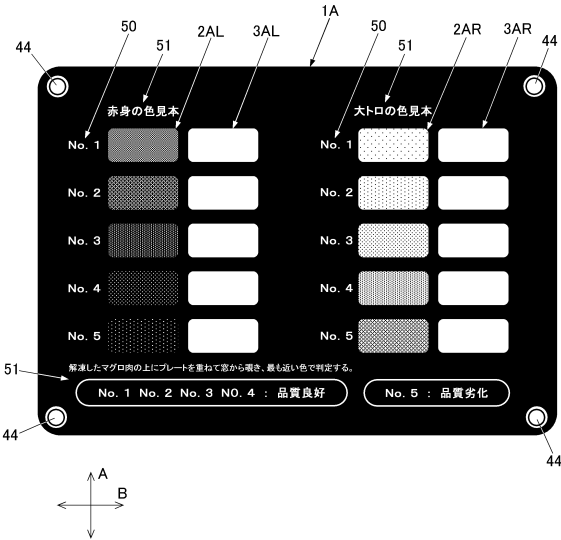
20

30

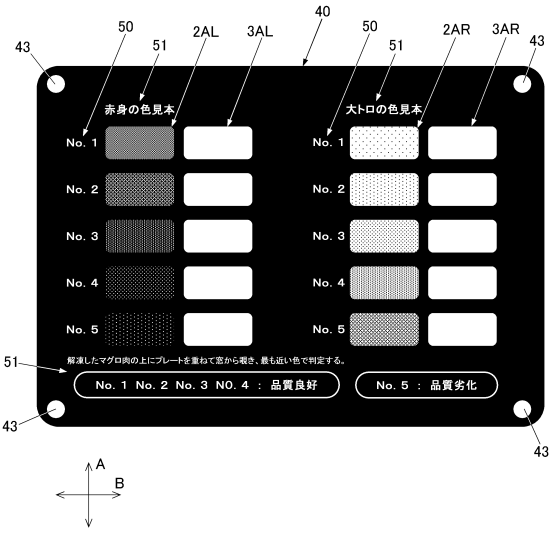
40

50

【図面】
【図 1】



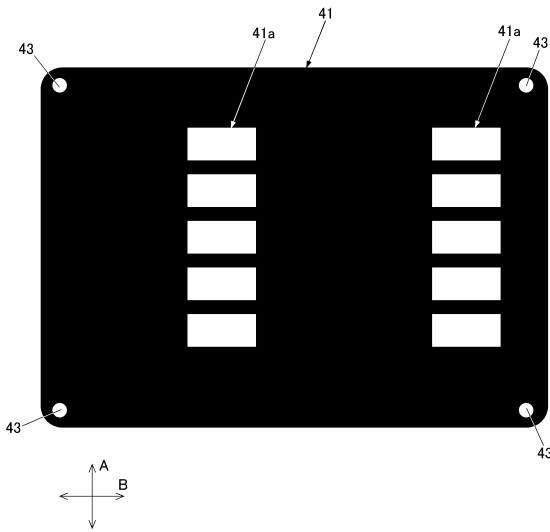
【図 2 A】



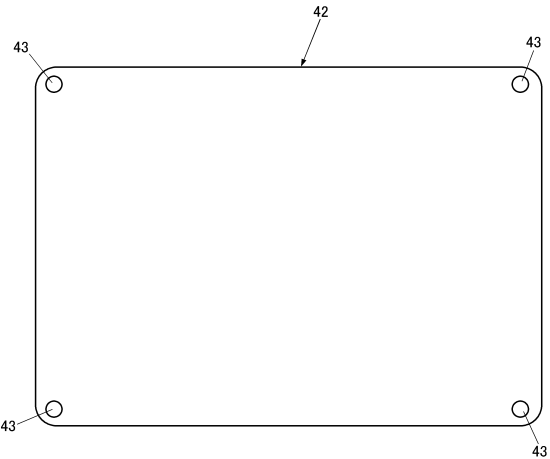
10

20

【図 2 B】



【図 2 C】

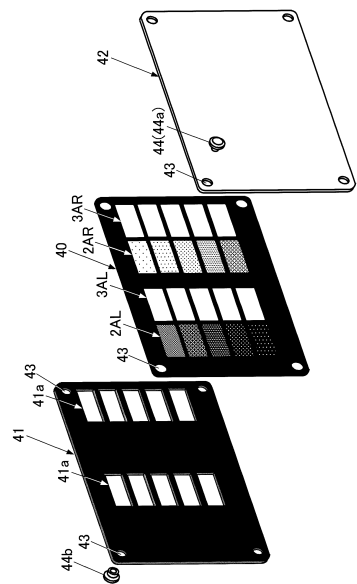


30

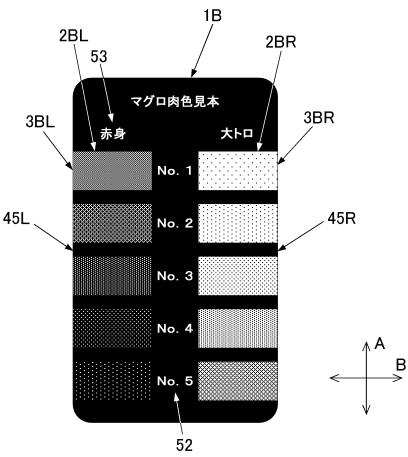
40

50

【図 3】



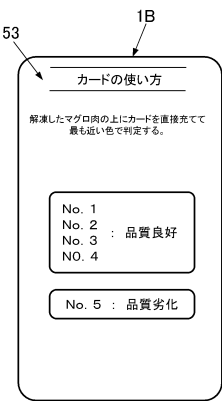
【図 4 A】



10

20

【図 4 B】



30

40

50

フロントページの続き

学法人長崎大学内
(72)考案者 古賀 ここ
長崎県佐世保市大塔町 8 番地 2 有限会社まさるフーズ内
(72)考案者 山口 憲一郎
長崎県佐世保市大塔町 8 番地 2 有限会社まさるフーズ内
(72)考案者 矢代 幹
長崎県佐世保市大塔町 8 番地 2 有限会社まさるフーズ内