

品質・特徴の見える化支援 (栄養成分・機能性成分分析)

専門家による分析
項目提案

前処理・調理も対応
可能

セットメニューも
ご用意

主成分分析を用いた
ポジショニング

第三者評価により、自社製品の特徴を見える化することで、他社製品との差別化が可能です。

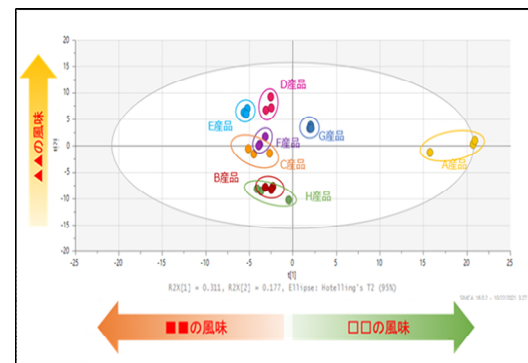
実施例：地域農産物のブランド化支援

- 基本栄養成分・ミネラル類・アミノ酸類の測定をご提案し、他地域産農産物と共に試験分析を実施しました。
- 得られた結果から、当該農産物に特徴的な成分を見出し、他地域産品との差別化を実現しました。

試験項目	試験方法
水分	常圧加熱乾燥法・乾燥助剤法(100°C, 5時間)
たんぱく質	窒素定量換算法(換算係数 6.25)
脂質	酸分解法
炭水化物	100 - (水分 + たんぱく質 + 脂質 + 灰分)
カルシウム	誘導結合プラズマ発光分析法
マグネシウム	誘導結合プラズマ発光分析法
鉄	誘導結合プラズマ発光分析法
アントシアニン	吸光光度法
グリシン	高速液体クロマトグラフ法
ヒスチジン	高速液体クロマトグラフ法
アルギニン	高速液体クロマトグラフ法
スレオニン	高速液体クロマトグラフ法

他にも・・・

- 主成分分析(多変量解析の一種)により、製品特徴やポジションの視覚化が可能です。
- 取引先様への説得性・納得性を得る資料としてご使用頂けます。
- 原料選択の基準作成、代替品の選定、製品開発時の評価にもご活用下さい。



お気軽にお問い合わせ下さい

電話はこちらから

☎ 043-237-5676



お問い合わせ
フォームはこちら

スマートフォン
はこちらから

