

ZOOM UP 食品分析検査

制度変更と領域拡大で検査需要高まる

食 品分析検査分野では、PFAS規制の強化や食品表示基準の見直しを背景に、制度対応に伴う検査需要が拡大している。加えて、分析の検査項目も広がっており、賞味期限延長に向けた微生物検査や国ごとの輸出に対応した各種試験、製品特性の可視化試験など、多様な用途での活用が進んでいる。その一方で、試薬や試験機器の価格高騰などを背景に検査費用は上昇しており、分析機関による料金改定の動きも広がっている。



PFAS・アレルギー対応で需要拡大 表示制度見直しも影響

食品分析検査分野では近年、制度変更を背景とした需要拡大が続いている。なかでも、PFAS（有機フッ素化合物）の一種であるPFOS（ペルフルオロオクタンスルホン酸）およびPFOA（ペルフルオロオクタノ酸）に関する規制強化の動きに注目が集まる。4月1日から、水道法改正によってPFOS・PFOAの検査項目が水質基準に格上げされ、水道水やミネラルウォーターに対して原則3ヵ月に1回の水質検査が義務付けられた。現時点では食品製造用水の検査項目にPFOS・PFOAが明確に位置付けられているわけではないものの、消費者の関心の高まりを背景に、対応を進める食品製造企業や検査機関も増えており、関連分析の需要は拡大している。

また、食品表示基準の改正も分析需

要の増加要因となっている。4月1日からアレルギー表示の義務表示対象品目にカシューナッツ、推奨表示品目にピスタチオが新たに加わった。同日にカシューナッツの公定検査法も公表されたことから、食物アレルギー検査への引き合いは高まっている。

技術進んで広がる活用領域 付加価値創出を支える分析へ

食品分析検査需要の拡大と共に、分析における検査項目が増加している。食の安全分析センターでは、従来は個別に行われていた機能性成分の分析に加え、4月から一度に50成分以上を同時に測定できる一斉分析検査サービスを開始した。こうした多成分同時分析の導入により、分析の効率性と網羅性の向上が図られるという。日本食品分析センターでは、ビタミン分析などの工程における自動化・ロ

ット導入が進められており、検査精度を維持しつつ処理能力を高める取り組みが進んでいる。

また、食品業界全体として環境配慮が求められる中、食品分析開発センターSUNATECでは、フードロス削減や輸出対応を見据えた分析ニーズが高まっているという。賞味期限設定のための保存試験が引き合い増にある。山口県予防保健協会・食品環境検査センターでは、未利用資源から有用成分を見出す分析メニューがアップサイクル分野で活用されており、新たな価値創出を支える基盤としての役割を担っている。

味や香り・食感に着目した分析検査を提案するのがハウス食品分析テクノサービス。感覚的要素を数値化し、機器分析と官能評価を組み合わせて製品特性を可視化する取り組みを行っており、業界からの引き合いも多いという。

このほか、海外の輸出入に対応した検査需要も高まりつつある。特にアジア圏やEU向けでは、規制の違いや更新頻度の高さから自社対応が難しく、分析機関への依頼が増加している。輸出時の証明書発行や規格適合の確認などのほか、検査に付随する実務支援のサービスなどがある。

近年のトレンドでは、検査結果に対するアフターフォローやコンサルティングといった支援サービスを強化する動きが広がっている。分析機関では、単なる検査受託にとどまらず、課題解決まで踏み込んだ提案力を備えることで、顧客との関係性を深める狙いがある。

一方で、食品分析検査分野を取り巻く環境としては、検査費用の上昇が顕著だ。試薬や試験機器の価格高騰に加え、人件費や物流コストの増加を背景に、各分析機関では、数%から40%程度の値上げを実施している。

「おいしさ」や「差別化」を数値に 分析で製品の特徴的要素を見える化 ハウス食品分析テクノサービス

（株）ハウス食品分析テクノサービス（本社：千葉県四街道市）は、ハウス食品グループの分析機関として、食品の付加価値を可視化する「品質・特徴」の見える化」に注力する。糖度や成分といった成分分析に加え、官能評価や物性評価を組み合わせることで、食品の「おいしさ」や「差別化」を客観的に示し、製品特性を多角的に把握して差別化ポイントを見える形で提示する。同社がこうした取り組み力を入れる背景には、食品市場における差別化ニーズの高まりがある。品質の均質化が進む中、「おいしい」といった表現だけでは伝わりにくく、強みを客観的に示すニーズが拡大している。

官能評価では、社内有資格者および嗅気判定士が、人が感じる風味や食感をグラフや表で表現し、人の感覚に基づいた結果を重視する。「人がどう感じるか」を可視化することで、消費者視点に近い評価を実現。物性評価では、機器分析等による食品の食感を数値化。硬さや弾力、噛み応えなどを数値で示し、視覚的に分かりやすい差別化を支援する。

さらに、成分分析を組み合わせた総合評価も可能であり、製品の改良前後や他製品との比較を通じて、訴求ポイントの裏付けとなるデータとして活用できる。

同社は、機能性成分分析や残留農薬・動物用医薬品検査、食物アレルギー検査、官能・物性評価など幅広い分析を手がけると共に、原料調達から製造、流通、顧客対応まで、ハウス食品グループの品質保証プロセス全体に関与してきた実績を持つ。「メーカー起点」を強みに、製品価値の訴求まで見据えた分析サービスを展開。今後は、機器分析と官能評価の融合を進め、「おいしさ」や「価値」をより説得力のある形で表現できる分析の確立を目指す。

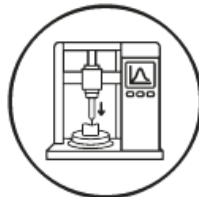
官能・物性評価・成分分析で 製品の「おいしさ」見える化 できます。



差別化ポイントとなる特徴的要素を見える化し、ブランド育成を支援します。



熟練パネルによる 客観的な官能・食感評価



テクスチャーアナライザー等 による物性数値化



数値データだけではなく、 グラフ・表で可視化した 見やすい報告書



理化学分析も組み合わせ 評価可能

詳細はこちら

House 株式会社ハウス食品分析テクノサービス

本社 〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台1丁目4番 TEL 043-237-5676
 関西営業所 〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町337 TEL 0743-59-0775
 大阪オフィス 〒577-8520 大阪府東大阪市御厨栄町1-5-7 TEL 06-6781-6210

