

見えない「におい」の正体に、**鼻(官能評価)**と**メカ(機器分析)**と**キャリア(経験)**で迫ります。

株式会社ハウス食品分析テクノサービス

〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台 1-4

TEL : 043-237-5676 FAX : 043-237-2912

< におい・異臭分析なら、実績豊富なテクノサービスへ！ >

品質に関わるお申し出のうち、「くさい」「異臭がする」「いつもとにおいが違う」などといった「におい」に関するトラブルが近年急増しています。また、においは味と同様に人による感覚であるため、主観の入りやすい自社評価よりも、分析機関など**第三者による客観的評価**を求められるケースが多くなっています。このためテクノサービスでは、全てのにおい・異臭分析で**官能評価**を実施しており、においのスペシャリストである**臭気判定士(国家資格)**をはじめ、訓練された複数の検査員が立ち会います。また、官能評価で得られた「におい」の質や強度を手掛かりとして、機器分析等を駆使して「におい」の原因に迫ります。

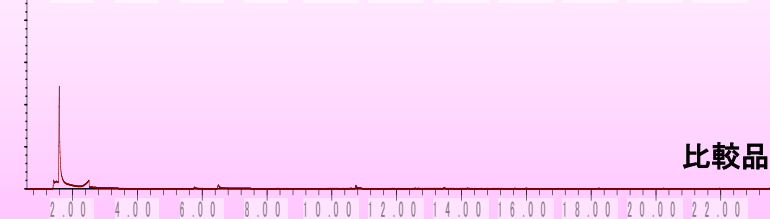
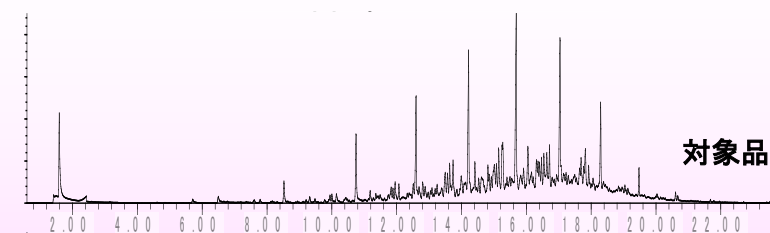
テクノサービスでは**700件を超える測定実績**を持ち、豊富なノウハウを蓄積しています。また、ご報告の際には測定結果をご提示するだけでなく、**食品メーカーを起源に持つテクノサービスならではの考察**を加えることで多くのお客様からご好評を頂戴しています。におい・異臭分析は、弊社にお任せ下さい。お客様の課題解決に貢献致します。



【官能評価風景】



【におい測定機器の一例】



【測定例: 石油臭がするとされる食品の GC-MS スペクトル】

- ・におい・異臭分析をご依頼いただく場合は、対象品と比較品(正常品)をご用意下さい。正常品と比較することで、より精度の高い原因究明が可能となります。
- ・カビ臭、薬品臭、カルキ臭など、食品で問題となる代表的な成分のスクリーニングも可能です。
- ・包材やフィルムなどの非食品についても対応可能です。
- ・「におい」に関することは、何でもお問い合わせ下さい。

その他の情報は弊社ホームページアドレスでご確認下さい

<http://food-analab.jp/>

House Food Analytical Laboratory Technical Report 19. 2013.9.14