

成分分析おすすめ組合せ (大豆原料・大豆加工品) サービスのご案内

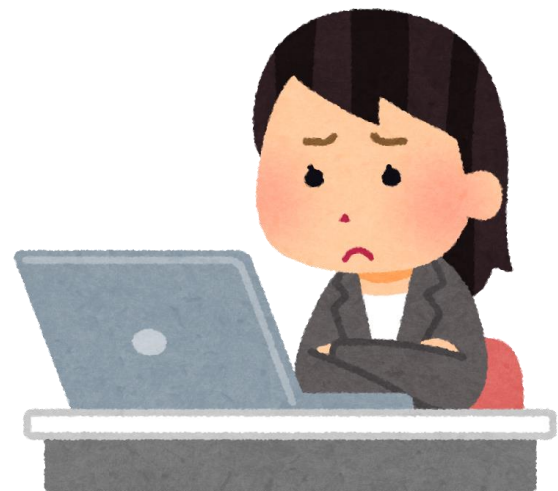
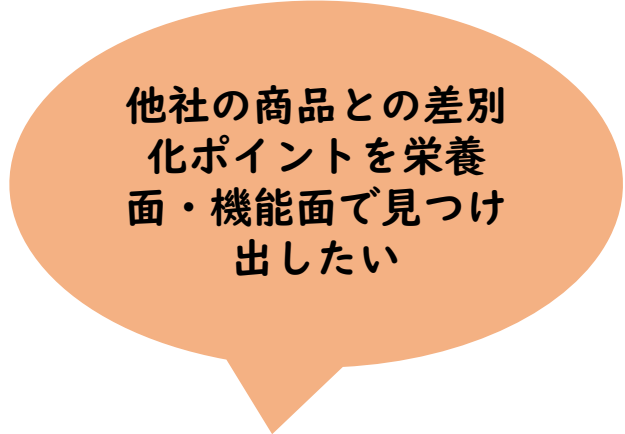
原料を変えると豆腐
の硬さがかわる



製品が苦い



他社の商品との差別
化ポイントを栄養
面・機能面で見つけ
出したい



大豆原料及び大豆加工品について、

物性(硬さ)や味(苦い)といった品質面でお困りごとはありませんか？

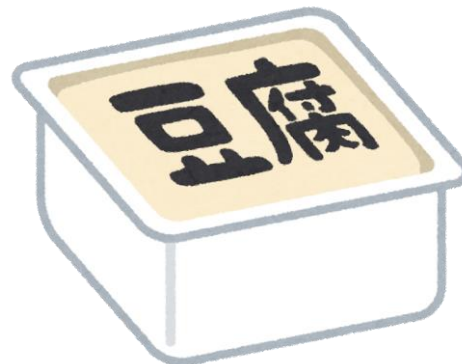
また、栄養面や機能面を比較するため、第三者機関のデータが必要なことはありますか？

そんな大豆・大豆加工品の分析について、ご依頼しやすい組み合わせにしてみました。

	セット価格(円)税別
大豆の分析 おすすめ組合せ	102,000

<組合せ分析 内容>

可溶性窒素指数	大豆サポニン	大豆イソフラボン
加熱によるたんぱく質の変成指数	アグリコンのソヤサポゲノールAが苦味の原因、ソヤサポゲノールBは血糖値抑制等の機能性	3種のアグリコンで、健康や美容の抗酸化作用、不快味の原因



ご希望の成分が含まれていない、余分な成分が入っている、などの成分項目の増減はご希望内容への調整は可能です。

資料にない内容など、ご不明な点は
メールにてお問合せください



分析テクノ
HPはこちら

メールお問い合わせは
こちらをクリック