

賞味期限試験等の研究開発に最適

食品のシェルフライフ試験装置 オキシテスト

現在、調味料・菓子・乳製品など様々な食品メーカー様よりお問い合わせをいただいております。



オキシテストは、食品の賞味期限や味にかかわる酸化反応を短時間・簡単に測定でき、研究開発に最適な装置です。

- ✓ 油脂を含む食品の酸化安定性試験
- ✓ 食品が適切に保管されていたかの評価
- ✓ 食品が適切な容器で製造されていたかの評価
- ✓ 各種食品油脂の酸化安定性比較
- ✓ 食品の異なる製造法による酸化安定性の評価

サンプルは固体・液体のどちらでも測定が可能です。
サンプルテストも承っております。装置の性能をぜひお確かめください。

食品開発展 2012 で初展示し、弊社ブースで最も関心を集めた装置です。測定の原理や仕様など、装置詳細はどうぞお気軽にお問い合わせください。

ルーティン分析を快適に 株式会社アクトック 営業部

〒124-0005 東京都葛飾区宝町2-10-8

TEL03-5698-7051 FAX03-5698-7052

E-mail: headoffice@actac.co.jp

<http://www.actac.co.jp>

燃焼式窒素/タンパク分析装置NDA701セミナー開催のご案内

東海エリア・関西エリアにてセミナーを開催します。

東海エリア・関西エリアでの燃焼式窒素/タンパク分析装置 NDA701 セミナーの開催が決定いたしました。セミナーでは、食品の窒素/タンパク分析における注目の新型機種をご紹介いたします。実機をご覧いただきながら、仕組みやメンテナンスについてご説明します。詳細はホームページにてご案内してまいります。

2012年開催

北海道(釧路・札幌)会場

2012年開催

福岡(博多)会場

2012年開催

宮城(仙台)会場

2012年開催

東京(新宿)会場

2013年6月14日(金)
名古屋会場 ウィンクあいち

2013年6月12日(水)
京都会場 京都府立けいはんなホール



燃焼式窒素/タンパク分析装置
NDA701

お客様のサンプルはどういったものですか？

発売開始よりこれまで、NDA701 の技術担当者が様々なサンプルをテストしてまいりました。気になることなどございましたら、お気軽にお問い合わせください。サンプルテストは随時承っております。

＜サンプルテスト実施例＞

醤油・だしの素・粉乳・小麦・大豆・フィッシュミール・魚粉・ペットフード・プラセンタなど