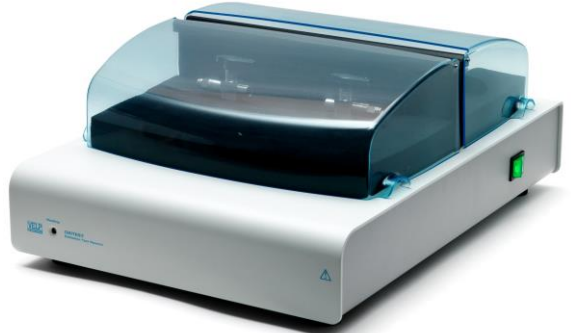


賞味期限試験等の研究開発に最適

食品の変質加速試験装置 オキシテスト

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。

サンプルに含まれる
油分の酸化を観察



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。

食品開発において、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 **株式会社アタック 理化学分析グループ**

〒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>

ケルダール分析装置は豊富な機種から選択可能

お客様のサンプルでの分析テスト、装置デモンストレーションなどもお試しいただけます。栄養成分分析をこれから始めるというお客様にも、ご要望にそった装置をご提案します。気軽にお問い合わせください。

◇ケルダール自動蒸留装置 スーパーケルシリーズ

◇湿式分解装置 DK シリーズ

◇排気中和システム

JP/SMS スクラバーシステム



「素早く分析を行いたい。」

「誰でも簡単に、安定した結果が欲しい。」

「GMP 認証に向け、品質管理を見直したい。」

分析にお悩みはございますか？サンプルや分析内容について詳しくお聞かせください。

栄養成分分析をこれから始めるというお客様へ

食品の主要栄養成分表示に対応装置のご紹介

◆食品中のタンパク分析には、

ケルダール分析装置：スーパーケル 燃焼式：NDA702

◆食品中の脂質分析には、ソクテスト

◆食物繊維分析には、ダイエタリーファイバー / 分析装置 GDE

◆食品の賞味期限に関する変質測定には、オキシテスト

装置詳細はホームページでもご案内しております。