

## アタックの装置ラインナップは、手動から全自動まで。

お客様のご要望・用途にあわせて選択が可能です。

2015年4月1日より食品表示法が改正され、加工食品の栄養表示が義務化されました。分析方法もJAS法、食品衛生法、健康増進法と分かれていた基準が一元化され、見直しをされています。

### 燃焼法(デュマ法)装置 NDA702



今回表示が義務化されたタンパク質を測定するための分析方法として、**新たに公定法として採用されました。**

お客様のサンプルでの分析テストを実施。装置デモンストレーションなども承ります。サンプルの分解前処理がないので、ドラフト設備が不要です。新たに分析業務を始めるお客様におすすめしています。

### その他、食品の栄養成分に関する装置

**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: NDA701 または 702

**食物繊維分析**には、  
ダイエタリーファイバー  
分析装置 GDE

**食品中の脂質分析**には、ソクテスト



**食品の賞味期限に係る  
変質測定**には、オキシテスト

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。装置詳細はホームページにてご覧いただけます。  
カタログのご要望など、どうぞ気軽にお問い合わせください。

## セルフメンテナンスのすすめ ケルダール装置ご利用のお客様へ

### ◆マクロアダプター／サンプラー用アダプター

ケルダールチューブの口部分を密閉する、黒いゴムアダプターです。

蒸留中にアダプターとケルダールチューブの接合部から内部の液が漏れるようになると交換時期です。

### ◆スプラッシュヘッド

スプラッシュヘッドの汚れによりブランク値が不安定になることがあります。定期的にくエン酸洗浄を行ってください。くエン酸洗浄の手順は装置取扱説明書にあります。ご不明な点がありましたらお問い合わせください。



スーパーケル 1500

\* サービス担当者による定期点検も承っております。  
点検見積のご依頼は気軽にご連絡ください。

弊社サービス担当 →TEL 03-5698-7051

お問い合わせの際はご使用の装置名「スーパーケル〇〇」をお知らせいただければスムーズです。



スーパーケル 159  
(UDK159)

蒸留装置のメンテナンスの他、前処理分解についてもご相談ください。条件や作業の段取りを見直すことで、安全性の向上、時間短縮など分析業務の改善につながります。アクタックは、安全にそして快適な分析が行えるよう、できる限りのお手伝いをしてまいります。

ルーティン分析を快適に **株式会社アクタック 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>