

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。

食品表示法の改正により、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
燃焼法(デュマ法)装置 NDA702

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



**食品の賞味期限に関係する
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ています。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。

連続流れ自動分析装置 **フューチュラ**

アンモニア、硝酸、亜硝酸、全窒素、全リン、シアン、フッ素、フェノール etc.を自動分析

水質分析、土壌分析に



- 最大 12 項目まで同時測定
- 240 本までのサンプルを自動処理
- 分解、蒸留、透析、溶媒抽出などにも対応
- 水質、土壌、工業、食品など広い分野で活躍
- オートシャットダウン対応

環境分析装置は、BOD 測定/BOD センサーシステム、前処理装置/マイクロウェーブ分解装置、酸循環分解装置”エコプレ”、湿式分解装置を取り揃えています。

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>

* 栄養成分表示の義務化について、準備でお困りごとはありませんか？

食品表示法の移行経過措置期間は 2020 年 3 月です。(加工食品及び添加物)