

食品の機能性と安全性情報を一堂に!

食品開発展2014

10月8日(水)9日(木)10日(金) 10:00-17:00
東京ビッグサイト西1・2ホール&アトリウム



機能性
素材

天然
原材料

受託
製造

食品
添加物

分析
計測

安全
衛生

高機能食品
製造加工

環境

Safety and
Technology
Japan



品質管理から研究開発に役立つ装置までご紹介します。
ぜひ会場でご覧ください。

ヘリウムもアルゴンも両方使える新世代デュマ分析装置

燃焼式窒素/タンパク分析装置 **NDA702**
デュアルキャリアーガス



出展機種(予定) 出展ブース 2-345

- ◇燃焼式(改良デュマ法)窒素/タンパク分析装置 **NDA702**
- ◇ケルダール分析装置 全自動蒸溜滴定計算装置 **スーパーケル 159**
- ◇酸化反応加速装置(食品ストレステスト装置) **オキシテスト**

プレゼンテーションセミナー ご予約不要

◇食品などの酸化安定性評価の最新装置の紹介

食品開発をより短期間にするための提案。

酸化反応加速装置(食品ストレステスト装置) **オキシテスト**をご紹介します。

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。

10月8日(水)16:30~16:50 会場:西1・2ホール プレゼンテーションルーム D 会場

◇ヘリウムもアルゴンも両方使える新世代改良デュマ装置 **NDA702**

新しく開発された **NDA702** の機能などを分かり易く紹介します

昨年からヘリウムガスの供給不足に伴い、一部のお客様ではヘリウムをキャリアーガスとする分析装置が使えなくなってしまうことが有りました。このような不測の事態に対応できる高機能な装置 **NDA702** を紹介します。キャリアーガスだけでなく、TCD 検出器の感度も上がっています。

10月10日(金)15:30~15:50 会場:西1・2ホール プレゼンテーションルーム E 会場

装置の詳細はホームページで最新情報をご案内しております。気軽にお問い合わせください。

会場へのアクセス

東京ビッグサイト 江東区有明 3-11-1 TEL:03-5530-1111

ゆりかもめ 新橋駅(JR、東京メトロ・都営地下鉄)← 約20分 → 国際展示場正門駅・下車徒歩1分