

全自動だから 「ラクに」「効率良く」「高精度で処理できる」

Point 1

全てのメソッドの 自動化に対応

AOAC 985.29 AOAC 2011.25
AOAC 991.43 AOAC 2017.16
AOAC 2001.03 AOAC 2022.01
AOAC 2009.01

Point 2

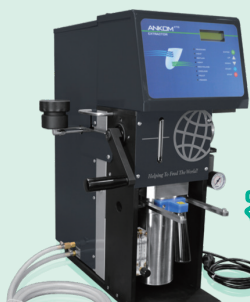
手間がかかる、再現性が低い、濾過の方法と時間 食物繊維分析のお悩み解消！

- ① 作業は **サンプル投入** と **pHチェック** のみ
- ② **コンピューター制御** で安定した再現性
- ③ **フィルターバッグ技術** によって **短縮**



全自動食物繊維前処理システム

ダイエタリー
ファイバー **TDF**



ガラス器具
不要※

フィルターバッグ式

全自動
脂肪抽出装置

XT15

※ANKOM独自のフィルターバッグ技術を使用。

抽出工程の温度・圧力制御、抽出終了まで完全自動化



高精度分析

0~100%の
脂肪サンプルを
高精度で分析



同時処理

最大15個の
サンプルの
同時処理が可能



溶媒リサイクル

溶媒は自動回収
97%以上の割合で
リサイクル

関連装置



脂質抽出
前処理装置
HCL



酸対応乾燥器
RD Dryer



半自動
繊維分析装置
A-200

脂質・添加物などの抽出に！ 従来型より5倍以上の抽出スピードを実現！

一般的なソックスレー型抽出装置との違い

沸騰した溶媒で
煮沸抽出するから
時間短縮が実現！

<食品サンプル例>

STEP1
煮沸抽出
30分

STEP2
リンス抽出
30分

STEP3
溶媒回収
10分



迅速溶媒抽出装置

ソクステスト
SER148シリーズ

※JASIS2026では、SER148/3型を展示いたします。



ケルダール窒素 / タンパク分析装置

スーパーケル
1600型

国産

全自動だからできる、圧倒的スピード！

蒸留・滴定・計算が
わずか**5分**で完了！



蒸留



滴定



計算

※1サンプルあたりの時間となります。

メンテナンス

ユニットで交換ではなく、必要な部品の交換だけでOK。

実績No.1 国産装置

アクタックが設計した国産装置です。食品分野の他、肥料、飼料、製薬、化粧品、分析受託機関、試験場など多くの納品実績があり、オプションで24本掛けのオートサンブラーを追加可能です。

他の分析方法も 利用可能

ケルダール分析の他、アルコール蒸留、アンモニア態窒素、硝酸態窒素分析にも使用可能。

関連装置



ケルダール分析
UDK129型
UDK139型



ケルダール窒素/
タンパク分解装置
DKシリーズ・
DKLシリーズ(全自動)



ガス中和装置
KS1000スクラパー

※全ての装置の外観・仕様は、改良の為予告なく変更されることがあります。ご了承ください。※記載の性能・処理時間は代表的条件での一例です。試料性状・分析条件により異なる場合があります。

ルーチン分析を安全/快適に

株式会社アクタック

本社 〒124-0005 東京都葛飾区宝町2-10-8 TEL 03-5698-7051 FAX 03-5698-7052

E-mail: headoffice@actac.co.jp https://www.actac.co.jp

《ダイレクトメール配信停止のご依頼・差出人返還先》 株式会社アクタック E-mail: headoffice@actac.co.jp