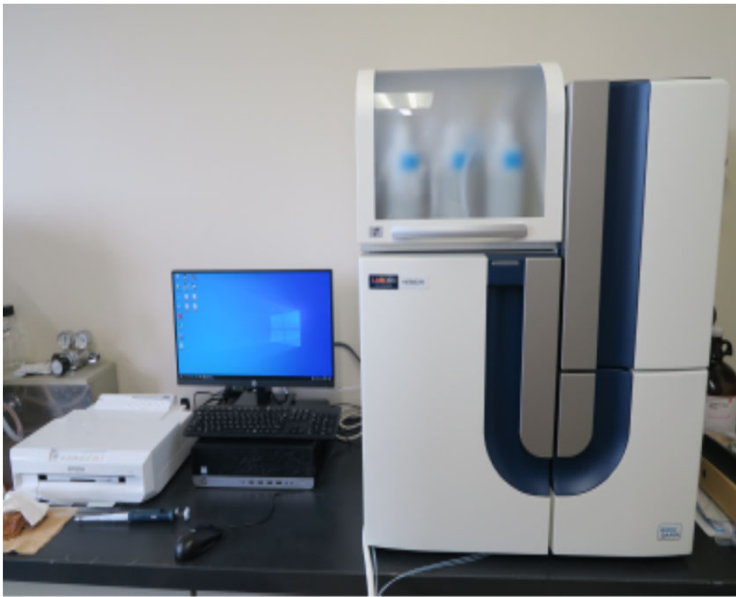


機器名：アミノ酸自動分析装置



- メーカー：
(株)日立ハイテクサイエンス
- 型式：LA8080
- 機器の概要：
アミノ酸など約40成分の一斉分析が可能。食品中の遊離アミノ酸の分析に適している。
- 主な仕様
分析成分：主要アミノ酸18成分を含む約40成分
分析方法：ポストカラム誘導体化（ニンヒドリン）法
検出方法：570nmと440nmの波長

○具体的な使用例

グルタミン酸などの食品の味や風味に関連するアミノ酸の分析
タウリンやγ-アミノ酸(GABA)などの機能性成分の分析
遊離アミノ酸の分析による食品の品質評価

○設備使用料

最初の1時間：11,070円
2時間目以降の1時間ごと：3,640円

○留意事項

○問合せ先

食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL: 011-387-4132
e-mail: food-soudan@hro.or.jp