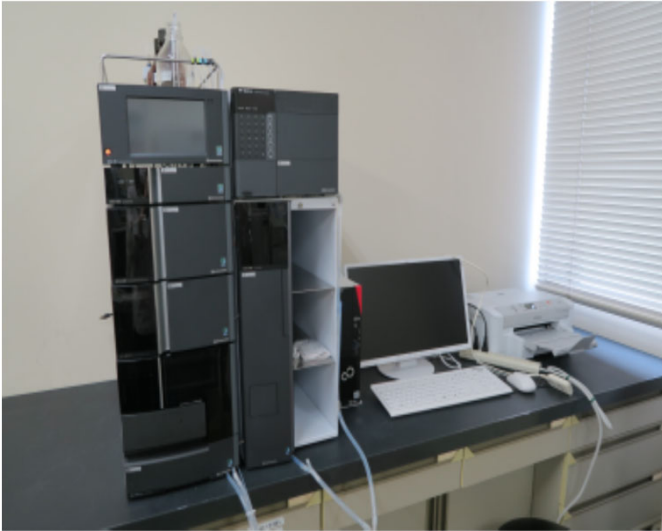


## 機器名：超高速液体クロマトグラフ



- メーカー：(株)島津製作所
- 型式：Nexera XR
- 機器の概要：食品に含まれる微量成分について、圧力耐性の高いユニットを備えた、より高速で高感度かつ高分離分析が可能な装置
- 主な仕様：
  - 検出器：SPD-M40 (フォトダイオードアレイ紫外可視検出器)、RF20AXS (分光蛍光検出器)
  - 送液ユニット：LC40BXR (2液高圧グラジエント (最大圧力：70MPa))
  - カラムオーブン：CTO-40S (室温 -10~85°C)
  - オートサンプラー：SIL-40CXR (注入量：0.1~50  $\mu$ L、処理サンプル数：162本 (1.5ml))

### ○具体的な使用例

食品に含まれる、アミノ酸、ポリフェノール、ビタミン類などの食品成分分析

### ○設備使用料

最初の1時間：5,410円

2時間目以降の1時間ごと：1,690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