

アミノ酸分析装置

■機器の概要

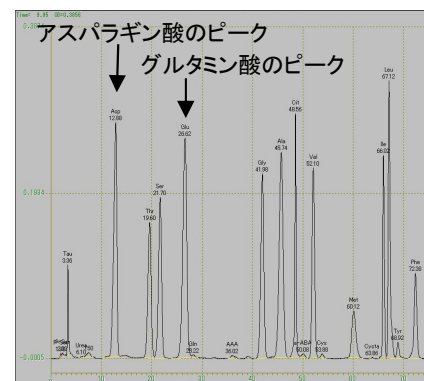
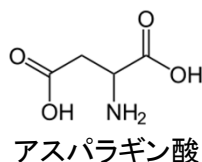
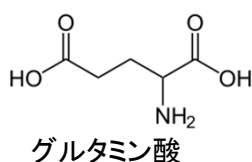
アミノ酸分析装置は、食品原料や加工食品に含まれるアミノ酸を測定する装置です。食品中のアミノ酸を測定することにより、味（旨味や甘味など）や栄養性（必須アミノ酸など）の科学的評価を行うことができます。

■活用事例の内容

活用例① うま味成分の定量

アスパラギン酸やグルタミン酸は旨味を呈するアミノ酸として知られており、食品を評価する上で重要な指標とされています。

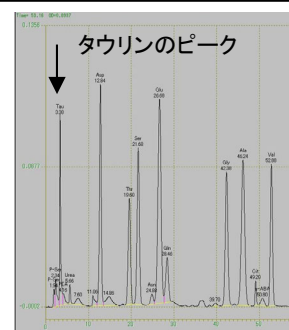
新商品開発などにおいて、既存製品と比較することにより、呈味の優位性を確認することができます。



活用例② タウリンの定量

タウリンは肝細胞の再生を促進し、肝機能の改善を図る機能を有するアミノ酸で、イカやタコ、カキなどに多く含まれています。

イカを原料とした魚醤油に含まれるタウリンを測定し、他社製品との比較を行いました。



■仕様・留意事項

アミノ酸分析装置

機器：日本電子株式会社 JLC500/V2

検体：連続測定は最大55検体

測定可能なアミノ酸：42種類

グルタミン酸、グルタミン、アスパラギン酸、アスパラギン、バリン、ロイシン、イソロイシン、チロシン、フェニルアラニン、トレオニン、セリン、グリシン、ヒスチジン、メチオニン、プロリン、タウリン、アラニン、トリプトファン、リシン、アルギニン、γ-アミノ酪酸（GABA）ヒドロキシプロリン など

特殊なアミノ酸については、担当者と協議が必要です。

