

乳製品など発酵食品に関する 品質管理・評価システム

- **特性**：乳酸菌など微生物を取扱う際に、滅菌された器具や他の微生物による汚染を防ぐクリーンなスペースを提供し、地元企業等が製造した乳製品等の品質を評価分析するシステムである。



無菌操作を行う空間を提供



微生物を長期安定的に保存

薬用冷蔵ショーケース



試薬を安定的に保存

ラボ用オートクレーブ



無菌操作に必要な器具を滅菌

- **利用目的**：微生物の基本的な取扱い、乳製品や発酵食品の品質管理や評価分析、新商品開発、安全性・衛生検査に利用するもの
- **対象企業**：乳製品製造業、発酵食品製造業、酒造業、食品加工業、水産加工業 等
- **導入効果**：道東地域のチーズ工房や酒造メーカーなど発酵食品等を製造する企業の競争力向上
- **波及効果**：道東地域の乳製品の付加価値向上と新事業の創出や雇用が拡大



※画像はイメージ図です

ODレコーダーバンドル



GCで分離された成分を人間の鼻で分析します。MSとの同時取り込みが可能で、MSと匂い嗅ぎのリテンションタイムを一致させることにより、未知成分の同定に威力を発揮します。

SBSE (スターバー抽出) 法



SBSE (スターバー抽出) 法は、Twister を用いてポリジメチルシロキサン (PDMS) に目的成分を抽出・濃縮する簡便な手法で、固相マイクロ抽出 (SPME) 法より液相量を多くすることで、抽出効率の向上を図っています。

問合せ先

公益財団法人 釧路根室圏産業技術振興センター

TEL 0154-55-5121 FAX 0154-55-5161

E-mail doi@senkon-itc.jp