

お肉の魅力を**パツ**と見える化！

脂肪酸分析で「おいしい理由」が見えてくる

『このお肉はなぜおいしいの？』

脂肪酸組成は

✓ ロどけ(融点)

✓ 風味・こく

✓ ジューシー感

などのおいしさの要因に影響します！



『ブランド肉を差別化して売り出したい！』

おいしさの根拠
を数値化し
分かりやすく！

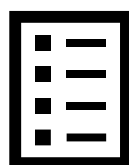
(%)	ブランドA	輸入牛	主な役割・特徴
オレイン酸	50.5	45.3	軟らかさ・ジューシー感・脂肪味・一価不飽和脂肪酸
リノール酸	2.4	1.7	軟らかさ・脂肪味・多価不飽和脂肪酸
飽和脂肪酸	38.4	43.7	融点が高い・肉質が締まる・こく
不飽和脂肪酸	57.8	51.5	融点が高い・なめらかでジューシー

脂肪酸分析をより良くリニューアル

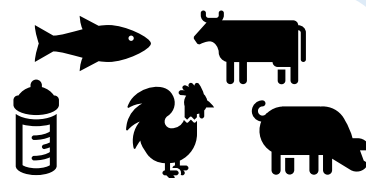


脂肪酸組成
検査料金
改定

¥5000 OFF



成績書が
見やすく
なりました



短鎖、中鎖、長鎖
脂肪酸
性質が異なる
脂肪酸を一度に
分析



見やすい分析結果で 「おいしい理由」が分かります

成績書が新しくなって、さらに見やすく！

試験検査成績書

第000000000 - 0号
0000年 00 月 00日

〇〇〇〇〇〇〇 殿

受付年月日：0000年 00 月 00日

試料名：

厚生労働省登録検査機関

一般社団法人 食肉科学技術研

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5

TEL 03(3444)1946

当研究所に依頼された上記試料について試験した結果は次の通りです。

試験検査結果

脂肪酸組成(%)

ガスクロマトグラフ法

試験結果

飽和脂肪酸 39.1		
デカン酸	C10:0	Tr
ラウリン酸	C12:0	0.1
ミリスチン酸	C14:0	3.1
ペンタデカン酸	C15:0	0.4
パルミチン酸	C16:0	26.8
ヘプタデカン酸	C17:0	0.7
ステアリン酸	C18:0	8.0
アラキジン酸	C20:0	Tr
ベヘン酸	C22:0	0.0
リグノセリン酸	C24:0	0.0

不飽和脂肪酸 59.3		
一価不飽和脂肪酸 55.8		
ミリストレイン酸	C14:1(n9)	1.7
パルミトレイン酸	C16:1(n7)	5.8
ヘプタデセン酸	C17:1(n7)	0.0
オレイン酸	C18:1(n9)	44.7
シスバクセン酸	C18:1(n7)	3.4
C18:1 計		48.1
イコセン酸	C20:1(n9)	0.2
ドコセン酸	C22:1(n9)	0.0
テトラコセン酸	C24:1(n9)	0.0

多価不飽和脂肪酸 3.5		
n-3系脂肪酸		
α-リノレン酸	C18:3(n3)	0.2
イコサトリエン酸	C20:3(n3)	0.0
イコサペンタエン酸	C20:5(n3)	0.0
ドコサペンタエン酸	C22:5(n3)	Tr
ドコサヘキサエン酸	C22:6(n3)	0.0
n-6系脂肪酸		
リノール酸	C18:2(n6)	3.0
γ-リノレン酸	C18:3(n6)	0.0
イコサジエン酸	C20:2(n6)	Tr
イコサトリエン酸	C20:3(n6)	0.2
アラキドン酸	C20:4(n6)	0.1
ドコサジエン酸	C22:2(n6)	0.0
ドコサテトラエン酸	C22:4(n6)	Tr

痕跡

→検出せず

分類ごとに整理
されてすっきり！

飽和脂肪酸、
不飽和脂肪酸
組成が**パツ**と分
かる！

オメガ3、オメガ6
脂肪酸組成も**パツ**
と分かる！

必要な数値、
情報が探し
やすい！



各種脂肪酸定量、トランス脂肪酸量、遊離脂肪酸量
お客様の要望に柔軟に幅広く対応いたします。



コレステロール検査も合わせた
セット料金もございます。