

ハム・ソーセージ・ベーコンなどの

品質評価

どのような分析を
すればよいか
食肉科研の専門家が
アドバイスします

～商品開発や品質保証に分析データをお役立てください～

製品の分析を
依頼する

メリットとは？



Point

①

品質や特徴が数値化できる

商品開発に活用

Point

②

製品の異常が解析できる

クレーム対応に活用

Point

③

賞味期間の保証データ取得

適切な期限設定

Point

④

品質管理部門の業務の代行

外注による効率化

活用方法のご紹介

食感の違いを数値化

噛んだ時の
かたさや
弾力などを
数値化しま
す。



ケーシングの違いが
見える化

香りの違いを数値化

製品に特徴
的な香りの
成分を測定
します。



香りの良さが
見える化

色調の違いを数値化

色調の変化
を数値化
します。
原因分析
も可能です。



色の変化が
見える化

上記以外にも製品の品質や安全性に関するさまざまな検査を行っています。
原料肉に関するご相談も受け付けています。お気軽にご連絡ください。

「科研コラム」で食肉製品に関する情報を
発信中です。ホームページからCheck！