

番号	1	機器名	分光光度計	
概要	糖含量やポリフェノール含量, タンパク含量, 抗酸化能等を定量分析する			
能力	測定波長範囲190~1,100nm (測定間隔5nm)			

番号	2	機器名	色差計	
概要	食品等の表面色を測定する			
能力	測定波長範囲360~740nm (測定間隔10nm)			

番号	3	機器名	赤外線水分計	
概要	食品等の水分を測定 (簡易法) する			
能力	—			

番号	4	機器名	迅速水分測定装置	
概要	試料の水分を測定する			
能力	—			

番号	5	機器名	水分活性測定装置	
概要	食品の保存性, 殺菌条件等の検討に必要な食品の水分活性を測定する			
能力	—			

企画・支援施設

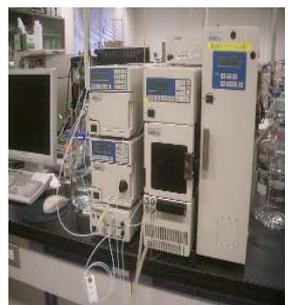
番号	6	機器名	A T P ふきとり検査器	
概要	簡易的に機器等の洗浄の程度を測定する			
能力	—			

番号	7	機器名	微生物測定機器一式	
概要	食品等に含まれる細菌等の微生物培養し、その数を測定する			
能力	—			

番号	8	機器名	温度勾配恒温器	
概要	温度の異なる恒温器にて食品等の保存試験を行う			
能力	庫内容量 (390×485×195mm) ×5室 (5～50℃)			

番号	9	機器名	高速液体クロマトグラフ質量分析計	
概要	特定成分等を分離・同定・定量する			
能力	—			

番号	10	機器名	超高速液体クロマトグラフ	
概要	特定成分等を分離・定量する			
能力	—			

番号	11	機器名	高速液体クロマトグラフ	
概要	各種成分等を分離・定量する			
能力	—			

番号	12	機器名	ガスクロマトグラフ質量分析計	
概要	揮発性の微量成分を定量・同定・定量する			
能力	—			

番号	13	機器名	ガスクロマトグラフ	
概要	香気等の揮発性成分の分離・定量を行う			
能力	—			

番号	14	機器名	デジタルマイクロスコープ	
概要	微生物等を画像観察する			
能力	倍率 35~2,000倍			

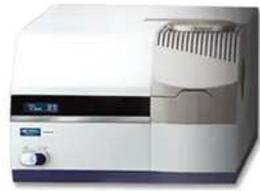
番号	15	機器名	電子顕微鏡	
概要	微細試料を精密に観察する			
能力	倍率 5~300,000倍			

番号	16	機器名	粉体白度計	
概要	粉体の白色度を測定する			
能力	—			

番号	17	機器名	粘度測定装置	
概要	でん粉等の粘度を測定する			
能力	—			

番号	18	機器名	レーザー回折式粒度分布測定装置	
概要	粉体の粒径を測定する			
能力	—			

番号	19	機器名	食品物性測定装置	
概要	食品のかたさや歯ごたえを測定する			
能力	—			

番号	20	機器名	示差走査熱量計	
概要	試料の状態変化による吸熱反応や発熱反応を測定する			
能力	—			

番号	21	機器名	マルチディテクションマイクロプレートリーダー	
概要	食品とのH-ORAC値などをマイクロプレートを使った蛍光反応により測定する			
能力	測定波長範囲 200～700nm（測定間隔16nm）			

番号	22	機器名	フーリエ変換赤外分光光度計	
概要	異物（金属以外）の同定を行う			
能力	測定波長範囲 7,800～350cm ⁻¹			