食品の成分分析を <u>始め</u>ました!

機能進度分の

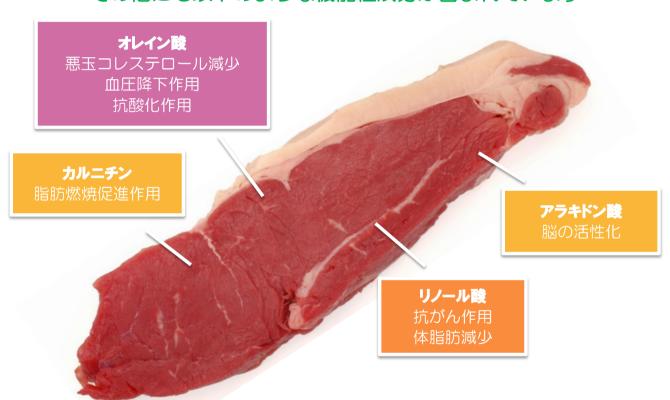
合析サービスをご活用下さり

牛肉には「信州プレミアム牛肉」や「鳥取和牛オレイン55」といった**オレイン酸**の含有率を基準としたブランドがあることをご存じですか?

オレイン酸は牛肉の香りと口溶けの決め手となるといわれていますが、悪玉(LDL)コレステロールの減少や抗酸化作用など身体への有用性も知られています。

このような消費者の方が「得をする情報」を伝えることによって、食肉の価値を高めることが期待できます。

その他にも以下のような機能性成分が含まれています



エコニクスでは、最新の分析機器を取り揃え、 様々な分析サービスを提供しております。 ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

株式会社 エコニクス

《お問い合わせ》 担当:舟木

株式会社 エコニクス リサーチラボ

〒061-1448

北海道恵庭市相生町70番地 TEL: (0123) 25-6512 FAX: (0123) 25-6513