

新規導入機器のご案内

地域活性化交付金により、今年度新たに導入しました食品関連の3機種について、その内容をご紹介します。

1 飛行時間型液体クロマトグラフ質量分析装置(LC-TOF/MS)



【用途】

食品等の試料中に含まれる成分の精密質量を測定し、その成分の組成式(元素組成)の推定と同定を行うことができます。主に、食品の機能性成分や医薬品等の成分分析に利用できます。

【仕様等】

ブルカー・ダルトニクス(株)製micrOTOF II-kp
イオン化法:ESI
質量範囲:50 ~ 20,000 m/z、質量分解能:16,500 FWHM

2 リアルタイムPCR装置



【用途】

食品等の試料中に特定のDNAがどの程度含まれているかを測定することができます。主に、遺伝子組み換え食品の判別や食品中の特定の微生物の存在確認に利用することができます。

【仕様等】

タカラバイオ(株)製Thermal Cycler Dice RealTime System II MRQ
温度測定範囲:4.0 ~ 99.9℃
同時測定サンプル数:96サンプル

3 ディープフリーザー



【用途】

主に、微生物等の凍結保存に利用できます。

【仕様等】

三洋電機(株)製 超低温フリーザ MDF-C2156VAN
庫内温度制御範囲:-125 ~ -150℃

(※)上記1及び2の装置については、本年4月より一般の方にご利用いただけます。詳しくは、当センター応用技術課 食品・バイオ担当にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
応用技術課 食品・バイオ担当

TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497
E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp