

高品質な「水質検査」「味覚分析」 「栄養成分分析」で差別化

(株)CRC食品環境衛生研究所

臨床検査および各種検査において西日本トップクラスの実績を持つCRCグループ。その中核を担う(株)CRC食品環境衛生研究所では、主に「水質検査」と「味覚分析」「栄養成分分析」に関する高品質の検査衛生サービスを強化している。

同社では2015年6月、試験所または校正機関に対する国際規格「ISO/IEC17025」認定を取得して以来、国際的に認められた試験結果の信頼性を背景に事業実績を拡充。また、昨年2月には食品衛生法の規定に基づき、厚生労働大臣が登録する検査機関となっている。さらに、17年5月には(株)インテリジェントセンサーテクノロジー社が世界で初めて味認識装置の実用化に成功した「TS5000Z」を導入。人間が感じる基本味に「渋み」を加

えた6つの味覚センサーを駆使し、数值的・視覚的データによって「味の見える化」を実現。官能検査の強力なサポートツールとして商品開発やマーケティング、品質管理などに役立っている。

一方、「栄養成分分析」に関する重要性も年々高まっている。その対象項目はエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)の5項目。なお、すべての加工食品および添加物の栄養成分表示は、2020年3月31日まで移行経過措置期間が設けられている。同社でも栄養成分分析として表示が義務付けられた5項目に「水分」「灰分」の2項目を加えた計7項目のセット分析を積極的に提案しており、法律の改正内容や栄養成分分析の詳細について問い合わせも増えている。

科学のチカラで味の世界を繋ぐ

味を見る 味を創る 味を伝える



味覚認識装置「TS-5000Z」

味覚分析のご案内

弊社導入の味認識装置では、酸味・塩味・旨味・苦味・渋味・甘味の6つを評価できる人工脂質膜を有したセンサーにより、味の見える化が可能です。ぜひ、新商品の開発や品質管理にご活用ください。

厚生労働省登録検査機関(食品衛生法・水道法)

CRC食品環境衛生研究所

〒813-0062 福岡市東区松島5丁目7-6 TEL:092-623-2211 FAX:092-623-2212

佐賀営業所 〒840-0023 佐賀市本庄町袋131-16 TEL0952-27-0831

諫早営業所 〒859-0405 諫早市多良見町中里129-9 TEL0957-28-5031

鹿児島営業所 〒890-0064 鹿児島市鴨池新町6-2 TEL099-253-2867



水質検査/環境計量証明事業に関する検査/食品検体検査に関する業務/温泉分析に関する業務/食品工場・厨房内等の衛生調査/作業環境測定に関する業務