

### 「全成分指紋解析®」

当社の委託先である株式会社インプラントイノベーションズは網羅的な成分分析が可能な最新の装置で新たな受託サービスを開始致しました。全成分指紋解析®は食品などに付加価値を賦与する成分や、機能性に関する成分の新規発見、示唆されるエビデンスを得るための研究開発や事業推進にお役に立てる受託分析サービスです。

#### 「全成分指紋解析®」とは？

固有の性質と化学分析データとの相関関係を見出し特徴として位置付ける事を目的とした解析方法  
(登録商標)

- ・ 栄養・色・食味・食感・香り・機能性  
などに関わる成分分析
- ・ 品種・栽培方法・栽培場所・加工・保存  
方法の確立

#### 成果

#### 〈ブランド化・高付加価値化〉

おいしい + 健康  
味・食感・香り + 栄養・機能性成分

さらに!!!

#### 知財につながる新規知見の可能性

これまで見過ごされてきた機能性に関する成分の手がかり、あるいは世代や性別で異なる嗜好に対して、より一層満足していただける成分調合などの解明が行えます。

#### 〈保健機能食品制度への展開〉

- ・ 特定保健用食品
- ・ 機能性表示食品

### ■ご依頼案件の進め方

#### ●受託分析内容のご相談

●秘密保持契約書の締結の有無

●受託内容のご提案

●お見積書の提出

●ご発注

●分析の実施

●分析結果の解析・レポート作成

#### ●受託分析結果のご報告



お気軽に  
お問い合わせください!





# こんなことがわかります！

- ・生産地の土壌環境と作物成分の特徴
- ・栽培方法による成分の特徴
- ・製法による成分の特徴
- ・原料の品質チェック



生産地の土壌、農産物、食品、飲料、化粧品原料等、あらゆるシーンでご対応

## 実施例 1.

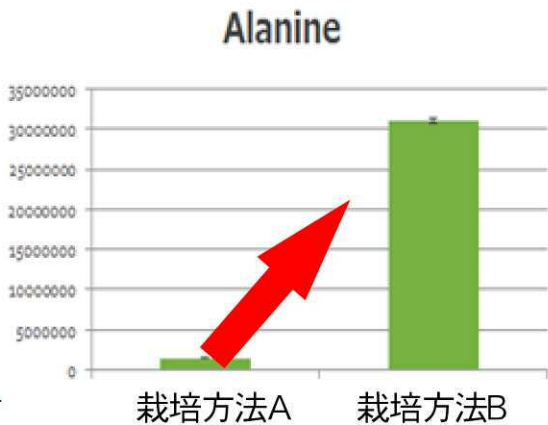
■お客様のニーズ：自社栽培方法BのPRが出来ないか？

分析例：お茶の他社栽培方法Aと自社栽培方法Bによる旨み成分の特徴を分析

栽培方法A

栽培方法B

栽培方法Bの場合、旨み成分のAlanineがこんなにアップ！旨みを多くするには、栽培方法B！



栽培方法Bの場合、旨み成分のAlanineがこんなにアップ

旨みを多くするには、栽培方法Bが効果的と言えますね



## 実施例 2.

■お客様のニーズ：お茶高級飲料の成分的特徴を知りたい

分析例：コールドエクストラクション製法\*で抽出した

「白葉茶」と「やぶきた」茶飲料の成分的特徴を分析

\*コールドエクストラクション製法とは??

茶原料の抽出成分に適した特殊な温度管理、殺菌管理によって、微量のアミノ酸等や香気成分をも逃すことなくエキスにすることができ、時間が経過しても成分が劣化しない抽出方法です。

「白葉茶」は「やぶきた」品種を2週間程強遮光下で白葉化させたものです。



遮光率と新芽の葉色（品種：やぶきた）  
（公益財団法人 静岡県産業振興財団HP）

微量のアミノ酸や香気成分を逃がさない！



特殊な  
温度管理  
殺菌管理

時間が経っても  
おいしさ  
そのまま！

独自製法で「白葉茶」の旨みをギュッと回収！データ登録のない成分の機能は今後の楽しみ？

