

県工業技術研究所の

新機器を利用しませんか？

凍結真空乾燥装置 (フリーズドライヤ)



【メーカー・型式】
日本テクノサービス(株)
FD-10BM

【仕様】
棚温性能：-30～+60℃
トラップ凝結量：約10L
棚：32cm×50cm×4段

- ✓ 10Lの乾燥が可能
- ✓ 大量の試料作製
- ✓ 劣化が少ない試料乾燥

主な用途

機能性成分の乾燥に
フリーズドライ食品の試作に

機器使用料：**640円**／1時間あたり

※装置をお客様に操作いただく料金の設定です。
職員が操作方法を説明します。

超高速液体クロマトグラフ 飛行時間型質量分析計 (UHPLC-QToF(LC-MS/MS))



【メーカー・型式】
日本ウォーターズ(株)
ACQUITY UPLC H-Class PLUS-
Xevo G3 QToF システム

【仕様】
検出器：PDA, QToF(MS/MS)
波長範囲：UV～VIS
質量範囲：m/z=20～100,000
(ToF部)

- ✓ 高分解能・高質量精度
- ✓ 食品・化粧品成分分析
- ✓ 低分子代謝物の解析

主な用途

食品・化粧品の未知成分探索に
マッピングによる特徴的なサンプル抽出に
生体試料の低分子代謝物の解析に

依頼試験費：**28,020円**／1試料あたり

※試料の前処理はお客様にお願いします。
※解析内容などについてはご相談ください。

まずはお問い合わせください！（相談無料）



問合せフォーム

問合せ先

静岡県工業技術研究所食品科

電話：054-278-3026 メール：sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp