

食品の成分分析を
始めました！

機能性成分の 分析サービスをご活用下さい

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

オレイン酸

悪玉コレステロール減少
血圧降下作用
抗酸化作用

カルニチン

脂肪燃焼促進作用

アラキドン酸

脳の活性化

リノール酸

抗がん作用
体脂肪減少

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

