

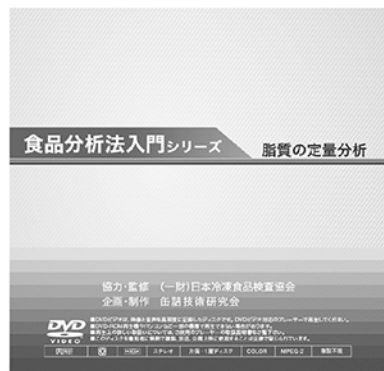
DVD新発売!

食品分析法入門シリーズ「脂質の定量分析」編

缶詰技術研究会では、いままでに食品加工技術解説を中心としたDVDを数多く制作販売してきましたが、新たなシリーズとして食品一般成分の分析を加え、このたびその第1弾、食品分析法入門シリーズ「脂質の定量分析」編が完成、新発売の運びとなりました。

このDVDシリーズでは食品に含まれる栄養基礎成分を定量分析するための操作方法を説明します。解説文を読むだけでは難しく感じる分析も、このビデオを見ればきっと理解が早まり実際の操作に役立つでしょう。

百聞は一見にしかずです。このシリーズが、食品化学や栄養学を目指している方や、食品の品質に関連する業務を担当する皆様のお役に立てる事を願っています。



主な内容

- 01 脂質の定量分析とは
- 02 ソックスレー抽出法
- 03 酸分解法
- 04 クロロホルム・メタノール混液抽出法
- 05 All Play

【食品分析法入門シリーズ「脂質の定量分析」編 注文書】

ご注文数	本	お支払方法	<input type="checkbox"/> 郵便振替 <input type="checkbox"/> 銀行振込	販売価格(税・送料込み) 15,000円 (DVD60分)
------	---	-------	--	----------------------------------

ホームページからのお申込み : <http://kangiken.net/>
メールでのお申込み : kangiken@kangiken.net
お電話でのお申込み : 03-3663-7251
FAXでのお申込み : 03-3663-7253 (この用紙をご利用ください)

フリガナ 貴社名			
部署			
フリガナ お名前			
住所	〒 —		
電話番号		F A X	
E-mailアドレス			

缶詰技術研究会