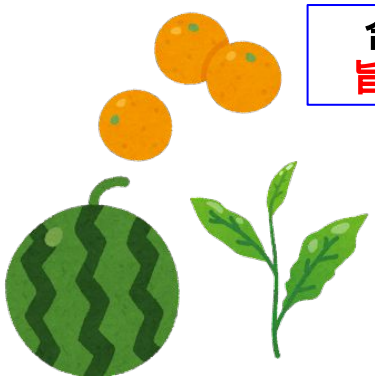
素材（農作物)に含まれる機能性成分や旨みの成分について調べてみませんか！

CyDing

株式会社サイディンは素材（農作物）に含まれる機能性成分や旨みの成分を調査するサービスを実施しています！

機能性成分や旨み成分を測定することで素材（農作物)に価値を付与する！

素材（農作物）



含有されている機能性成分や旨み成分を測定することで、、、

機能性成分の含有量と旨み成分の量を数値化することで素材独自の商品価値を向上させる！

美味しい商品や健康によい商品として消費者に選んでもらえる！

サービスの詳細

サービス名：成分分析試験受託サービス
サービス内容：HPLCを用いてご依頼素材（農作物）に含まれる成分の含有量を測定

ステップ 1. 素材に含まれている可能性がある機能性成分を論文等の報告を参考にしピックアップ
納品物：成分リスト及び報告書
価格：80,000 円（税別）1素材（農作物）
期間：2-3週間程度※素材により期間が異なる場合がございます
必要なもの：素材情報

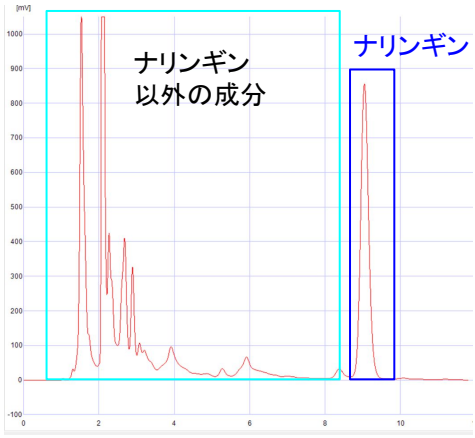
ステップ 2. ステップ1にてリストアップした成分を高速液体クロマトグラフ（HPLC)を用いて測定
納品物：HPLCによる測定結果データ及び報告書
価格：30,000 円（税別）1 サンプル及び1 成分当たり
※測定したい成分の試薬購入が必要な場合は別途請求
期間：2-3週間程度　※成分により期間が異なる場合がございます
必要なもの：測定したいサンプル 数g程度※依頼成分によって変化

測定成分例

八代市の特産品である晩白柚のナリンギンを測定

ナリンギンの機能性
・ダイエット効果
・血流改善効果
・アレルギー抑制効果
・生活習慣病の予防・改善効果

晩白柚果汁に含まれるナリンギンのHPLC測定結果



※赤波形のピークの大きさが成分の含有量を示します

植物以外にもエキスや飲料等の液体での分析も可能です！

その他のサービス

成分　　シクロデキストリン（CyD）

成分と**CyD**を
組み合わせることで、、

・水に溶けない
・熱で分解される
・特有の味や臭いがある
・液体を粉末化したい

・水に溶ける
・熱で分解されない
・嫌な味や臭いがなくなる
・粘度を下げて粉末化

弊社はシクロデキストリン（CyD）を用いることで、測定した成分の弱点を改善し
成分自体にも新たな価値を付与させることも出来ます、

サービスを利用して素材（農作物）に
新たな価値を見出しませんか！

成分調査受託サービスについては

株式会社サイディン　受託研究担当
Tel: 096-371-4862
※平日9:00-18:00
メールアドレス:jyutaku@cyding.jp
もしくは下記弊社HPの問い合わせフォーム
https://www.cyding.jp/contact/
からお問い合わせ下さい

その他のサービス
・可溶化試験受託サービス
（シクロデキストリンによる成分の可溶化）
・安定化試験受託サービス
（シクロデキストリンによる成分の安定化）
・価値向上試験受託サービス
（シクロデキストリンとの複合体を作製）
・成分評価サービス
（細胞試験・動物試験による成分の評価