化学分析・RoHS指令関連分析

現代の製造業にとって不可欠なRoHS指令（鉛、カドミウム、特定フタル酸エステル類など）への対応をはじめ、REACH規則における高懸念物質（SVHC）、POPs条約で指定される残留性有機汚染物質（例：PFAS）など、広範な特定有害物質の含有分析を実施します。また、分析データを基にした製品の法規制適合性評価を行い、お客様のビジネスに合わせた戦略的な環境規制対応支援を提供いたします。

【 分析対象例 】

自動車用部品、電子部品、電解膜、土壌、廃棄物、排ガス、排水、医療用材料、食品容器など

RoHS指令対応分析

鉛、カドミウム、水銀、六価クロム、PBB、PBDE、フタル酸エステル類などの規制物質のスクリーニングおよび精密分析

特定有害物質分析

六価クロム、ホルムアルデヒド、ニッケルメッキ膜中の鉛、PFASなどの個別分析

前処理・抽出・定量分析

分析に必要なサンプルの前処理（分解、抽出など）、特定の溶媒で抽出された成分（コハク酸など）のLCMSによる定性・定量分析

環境規制対応支援

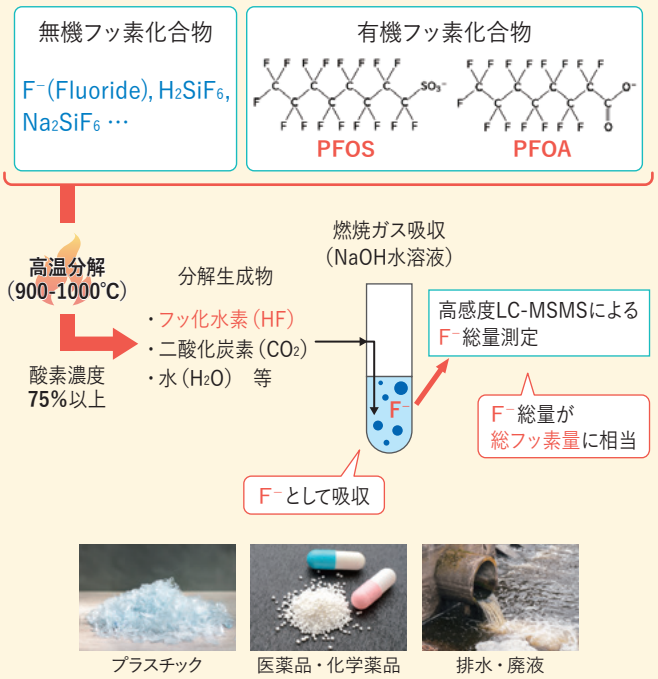
製品の環境負荷物質含有量の評価、法規制への適合性確認

【 PFAS分析方法 】

● 試料前処理例（原材料・素材・製品）

試料 ▶ 凍結粉砕 ▶ 超音波抽出

● 総フッ素分析方法



味覚・嗅覚分析

食品開発において、消費者が求める「おいしさ」と、法規制が求める「信頼」の両立は不可欠です。本分析サービスでは、味覚、香り、相性、栄養価という食品の核心的な要素を科学的に解明し、お客様の製品開発、品質管理、および法規制対応をトータルでサポートします。

【 分析対象例 】

食品、飲料

味覚分析

味覚センサーにより、酒、パン、豆乳、味噌、だし、タンパク質溶液などの五味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）や、その他の味覚特性の客観的評価

香り分析

GC-MSなどの高度な機器で揮発性成分を測定。酒、味噌、大豆などの香気成分の定性・定量分析、アロマプロファイルの作成

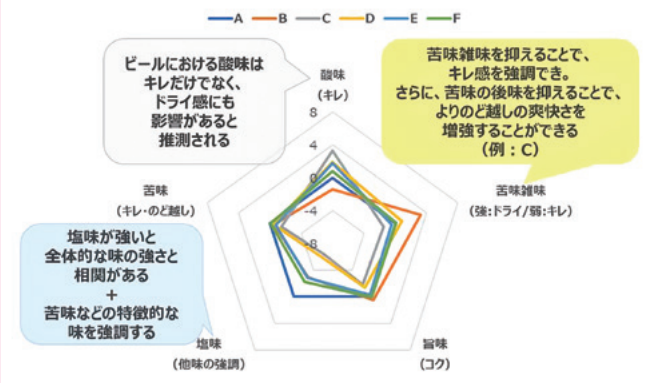
マリアージュ分析

特定の食品や飲料の組み合わせによる味や香りの相乗効果の評価

栄養成分分析

大豆などの食品の栄養成分（タンパク質、脂質、炭水化物など）の分析、製品開発・品質改善支援（新製品の味・香り設計、既存製品の品質改善、競合製品との比較評価）

【 分析結果例 】



提供：ユーロフィンQKEN株式会社