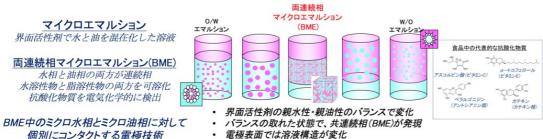
### 教授 國武 雅司

産業ナノマテリアル研究所 ナノシート分野

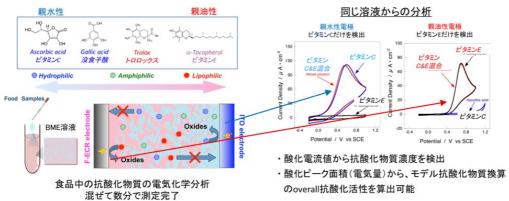
#### ▶ 研究内容

#### ●食品などからの脂溶性抗酸化能分析

お茶、緑黄色野菜、果実、ワイン、オリーブオイルなどに含まれる生理活性の高い抗酸化物質の評価が、近年機能性食品への注目か ら重要になってきている。既存の比色定量法の弱点とされてきた脂溶性抗酸化物質の簡便で新しい分析法としてBME-EC 両連続相マイ クロエマルション電気化学分析 法を開発した。



個別にコンタクトする電極技術



### ▶ 提供できる技術

簡便・高速な抗酸化能 "その場" 測定技術、生産現場 農場・ 果樹園など 生育管理・ワイナリー 品質管理 製造現場 食品 工場 健康食品、 化粧品製造 品質管理 など

# ▶ 特許

WO 2020/166416 A1 電極装置

## ▶ 応用分野等

食品系以外の新たな応用展開 ニーズの探査中 フィールド 分析分野への展開 廃液・土壌分析 生化学分野への応用 血・尿・組織などの分析

#### ▶ 関連リンク

・夢ナビ「分子が勝手にくっついて新しい材料が生まれ る 」・夢ナビ「常識を覆せ 有機物と無機物の融合で材料 を開発する新発想」

### ▶ キーワード