株式会社　鹿光生物科学研究所

Rokkou Bioscience Institute, Inc.

https://www.rokkou-co.jp

お弁当・お惣菜の微生物検査や食品の品質・衛生管理から始まり 40 年、現在は機能性成分の分析、色の測定も得意にしています。

1 品質管理サービス

各種分析を通して食品の品質管理・向上をサポートします

一般栄養成分、有害成分、機能性成分、色差、色価等各種分析全般

2 衛生管理サービス

微生物検査を通して食品の安全性確保をサポートします

汚染指標菌（一般生菌、大腸菌群、大腸菌、耐熱生菌など）

病原細菌（黄色ブドウ球菌、セレウス菌）、その他真菌など菌検査全般

当研究所は ISO/IEC 17025 の認定を受けた試験所※です (認定＃113076)。

※ISO/IEC 17025:2017 認定範囲

食品、健康食品、食品添加物の食品衛生検査指針に基づく

一般生菌数、大腸菌群、真菌数、酵母数の試験

3 その他

◇ 生鮮食品／加工食品の各種分析（成分・規格など）

◇ 食品・食品素材の色調試験

◇ グループ会社のネットワークを活かしたトータルサポート

日農化学工業株式会社(天然着色料、エキス製造)　http://www.nichinokagaku.co.jp

鹿遠産業株式会社(植物原料の製造加工及び農作物栽培)　http://www9.plala.or.jp/rokuen/

株式会社ケンショクホールディング(健康食品開発・製造)　http://www.kenshoku-hd.co.jp

ご依頼の流れ

1 ご相談・お問い合わせ

分析内容、費用、納期など
まずは一度ご相談・お問い合わせください。

2 ご契約・検体お預り

ご契約後に検体と検査・試験依頼書を
送付頂きます。

3 検査・分析

基本的には食品添加物公定書や日本食品標準成分表、食品衛生検査指針などを元に実施しますが、その他の方法も対応可能です。

4 お支払・報告書提出

お支払確認後、報告書をFAX／郵送／メールなどで提出いたします。

主な分析項目と価格

一般栄養成分

栄養表示基本セット（熱量、脂質、タンパク質、炭水化物、水分、灰分、ナトリウム）　￥お問い合わせください

微生物検査　3項目セット￥7,000～　4項目セット￥9,500～

（一般生菌数、大腸菌群、真菌数、酵母数、黄色ブドウ球菌、セレウス菌の中から選択）

機器分析　ヒ素、重金属、鉛など　¥5,000～

受託試験

（例）食品の安定性試験（耐熱性、耐光性）　￥38,000～

（例）食品・食品素材の色調試験　￥5,000～

※受託試験は内容により価格が異なります。見積など詳細についてはお問い合わせください

※上記の価格はいずれも税別です。また価格は改訂されることがあります。

お問い合わせ
株式会社　鹿光生物科学研究所
〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ケ曽根 730-5
☎ 048-995-9711
Email　support@rokkou-co.jp
https://www.rokkou-co.jp