

영양 분석 및 품질 관리를 위한 진단 제품

공식적인 방법 | 빠른 결과 | 전문가 기술 지원

메가자임 제품은 품질 관리 및 영양 분석을 위한 진단 솔루션을 제공함으로써
정확성과 신뢰성의 새로운 기준을 제시합니다.

혁신적이고 섬세하며 믿을 수 있는 분석 키트와 고객의 분석 필요성을 충족하는 시약으로
전 세계 상업 실험실을 지원합니다.

샘플에서 무엇을 테스트하고 있습니까?

식품의 섬유 함량을 테스트하던 우유의 젖당 수준을 테스트하던
여러분에게 딱 맞는 진단 솔루션이 있습니다.
당사 제품은 다음과 같은 다양한 산업에 사용됩니다.

식품

유제품

음료

동물 사료

고객 중심 솔루션으로 다음과 같은 필요성을 해결합니다.

- 증거 기반 영양 정보에 대한 소비자 요구
- 정확한 식품 라벨링에 대한 제조업체의 규정 준수
- 대두되는 실험실 분석 영역을 지원하는 새로운 방법
- 대규모의 초기 자본 지출 없이 모든 유형의 샘플 처리량에 적합한
정확하고 강력하며 자동화가 가능한 효소 기반 테스트

인증된 방법

국제적으로 유명한 방법들 대부분이
본래 자사 과학자들이 개발한 것입니다.
AOAC, CODEX 및 기타 정부 기관이 인증하여,
고객이 신뢰할 수 있는 결과를 보증합니다.



피분석물별 주요 방법

피분석물	사용 가능한 제품	공식적인 방법 (보다 다양한 목록은 Megazyme.com에서 확인)
식이 섬유 총 식이 섬유 또는 특정 식이 섬유 성분의 측정에 모두 적합합니다.	총 식이 섬유 (K-TDFR) 아밀로글루코시다아제 (E-AMGDF), α-아밀라아제 (EBLAAM), 프로테아제 (E-BSPRT) 등의 효소 역시 독립 제품으로 사용 가능	AOAC 985.29 AOAC 991.43 GB 표준 5009.88-2014
	통합된 총 식이 섬유 (K-INTDF)	AOAC 2009.01 AOAC 2011.25
	신속 통합된 총 식이 섬유 (K-RINTDF)	AOAC 2017.16 국제 식품 규격 유형 I
	전분 총 전분, 소화 가능한 저항성 전분, 전분 손상, 아밀로오스 및 아밀로펙틴과 같은 전분 성분의 측정 키트	총 전분 (K-TSTA) 저항성 전분 (K-RSTAR) 손상된 전분 (K-SDAM) 아밀로오스/아밀로펙틴 (KAMYL)
프룩탄 및 FOS 세계에서 유일하게 프룩탄 측정 전용 시약을 제공합니다.	프룩탄 (K-FRUC)	AOAC 999.03 AOAC 2016.14 국제 식품 규격 유형 III
	수크라아제 등의 효소 (E-SUCR) 및 프룩타나아제(EFRMXLQ 및 E-FRMXPD) 역시 일부 프룩탄 및 FOS 공식 실험법과 일치하는 독립 제품으로 사용할 수 있습니다.	GB 표준 5009.255-2016
β-글루칸 모든 샘플 내 β-글루칸 측정을 위한 분석 키트를 개발했습니다.	-글루칸 곡물(혼합된 연결) (K-BGLU)	AOAC 995.16 AOAC 992.28 국제 식품 규격 유형 II
	버섯 및 효모 β-글루칸 (K-YBGL) 효모 -글루칸 - 효소성 방법 (K-EBHLG)	
젖당 당사의 젖당 키트는 시장에서 가장 섬세하고 정확한 제품으로 낙농업을 지원합니다.	젖당 (K-LOLAC)	AOAC 2020.08
	젖당/갈락토오스 (K-LACGAR)	AOAC 2006.06
당류 및 유기산 제품이 광범위하여, 식음료 제조업체가 원료부터 완성품까지 주요 피분석물을 정확하게 모니터링할 수 있습니다. 모든 샘플 분석 처리량 요구에 적합하도록 액상 분석 키트와 자동화 가능한 형식을 사용할 수 있습니다.	과당 (K-FRUGL) 포도당 (K-GLUC) 엿당 (K-MASUG) 자당 (K-SUFRG) 말산 (K-LMAL) 젖산 (K-DLATE) 초산 (K-ACET)	대부분의 분석 키트 제품은 와인, 양조, 주스 및 유제품 제조 산업을 감독하는 공식 분석 기관이 인정한 방법에 기초합니다.

자세한 내용은 지역 영업 사원에게 문의하십시오.