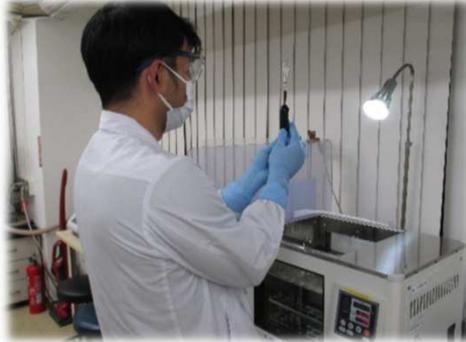


試験検査業務

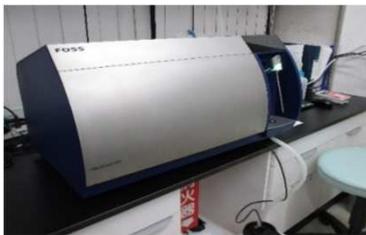
食品等の理化学的、微生物学的試験を受託しており、試験の対象は乳・乳製品、またはそれらの調製品等が主です。国際的な試験所の品質保証規格であるISO/IEC17025の認定を取得しており、高い精度管理の下、中立公正に試験検査を実施しています。また、国内外の様々な試験法に対応できる体制を整えており、ご利用いただくみなさまのご要望にお応えできるよう努めています。



分析依頼の目的は、主に原料、製品等の品質管理、取引における規格の確認、試作品の検証、自社検査室の試験精度の確認等です。

所有分析機器紹介

乳成分多成分測定装置 ミルコスキャン



乳脂肪分や乳固形分等の乳成分を同時に短時間で測定できます。

タンパク質測定装置 ケルテック



タンパク質測定法であるケルダール法の自動蒸留滴定装置です。

放射能濃度測定装置 ゲルマニウム半導体検出器



試料中に含まれる放射性物質から放出される放射線量を測定します。

糖分測定等 高速液体クロマトグラフィー



液体試料中の成分を高性能に分離して検出することができます。乳製品中の糖分測定等に使用しています。

金属等測定装置 原子吸光分光光度計



液体中に含まれる無機元素の種類や量を測定する装置です。ナトリウムやカルシウム等の測定に使用しています。



この他にも、様々な機器を所持しています！

研修会の開催・講師派遣

酪農乳業関係者等を対象に様々な研修会を開催しています。国内における生乳の標準的な試験法を学んでもらう「生乳検査技術研修会」のほか、各種講師派遣や依頼者の要望に応じたオーダーメイドの研修会も開催しています。また、乳業関係団体の依頼を受け、飲用乳、発酵乳、アイスクリームを対象に試験法の原理や分析手技を学んでもらう実技を中心とした研修会も開催しています。

研修会 風景



乳製品の試験法を指導しています。



海外の視察研修を受け入れました。

! こんな事を教えています

乳・乳製品の試験の手技・手法
品質管理や表示のための試験法
試験で得られたデータを用いての機器の精度管理方法

生乳測定機器校正用試料の配布

国内の生乳取引において、生乳中の乳脂肪分や無脂乳固形分の成分値が取引価格に大きく影響を与えます。これら生乳成分測定のために全国の各生乳検査所では短時間で多検体を測定することができる迅速測定器が用いられていますが、機器測定においては、定期的に標準試料を使用して調整（校正）することが大切になります。

生乳の検査精度の統一的基盤を確保するため、当協会では値付けした生乳試料を作成し、これを標準試料として全国に配布しています。



校正用試料乳

研究・技術・調査情報の提供

年に一度、「乳業技術」という技術誌を発行しており、乳の有識者にご執筆いただいています。また、乳・乳製品の試験法に関する研究を行い、成果を学会で発表する等情報提供に努めています。



スキルアップ

外部の研修会に参加できる体制も整えています。試験技術取得のための講習会をはじめ、試験所のマネジメントシステムを学ぶ講習会、乳製品製造研修など、スキルアップの機会があります。専門知識や実務を身に付けることにより、乳製品試験のプロフェッショナルとして活躍してみませんか？

職場環境等

役職員数 : 22名… 男性8人 女性14人
(令和6年2月現在)
平均勤続年数 : 22.3年 (令和4年実績)
平均有給休暇取得日数 : 16.3日/年間 (令和4年実績)
平均残業時間 : 41.6時間/年間 (令和4年実績)
勤務地 : 東京都千代田区九段下 (転勤はありません)
出身学部 : 獣医学部、農学部、栄養学部、環境保健学部等
出張先 : 乳業関連検査施設や主要貿易港湾地区等
全国各地への出張あり (内勤中心の職員もいます)

