

## 第 67 回 JFRL 講演会(九州支所)のご案内

一般財団法人日本食品分析センター 九州支所

拝 啓

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、九州支所主催の講演会を下記のとおり開催いたします。今回の講演会では下記の 3 演題を予定しています(講演概要参照)。

ご多忙の折とは存じますが、多数のご参加をお待ちいたしております。

敬 具

### 記

1. 日 時 平成 30 年 2 月 23 日 (金) 13 時 20 分 ~ 16 時 45 分  
(受付: 13 時 00 分から)
2. 場 所 アクロス福岡 国際会議場 (4 F)  
福岡市中央区天神 1-1-1
3. 講演テーマ 「**ビタミンの分析手法について**  
~微生物定量法と HPLC 法~」  
講 師: 一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所  
ビタミン分析課 主任 片 山 雅 子  
「**音で調べるおいしさ評価~食感測定~**」  
講 師: 一般財団法人日本食品分析センター 名古屋支所  
油脂分析課 内 村 太 至  
「**食品用器具・容器包装の規格基準とポジティブリスト制度**」  
講 師: 一般財団法人日本食品分析センター 東京本部  
業務二課 課長補佐 瀧 川 佳 代
4. 参加費 無 料
5. 申込方法 ホームページ (URL <http://www.jfrl.or.jp>) お知らせコーナー  
「講演会のご案内 (2 月 23 日【福岡】)」のお申込みフォームから  
お申込みください。
6. 申込締切 先着順に、申込数が 250 名になり次第締め切らせていただきます。  
また、1 社で多数のお申し込みがあった場合は、人数を調整させて  
いただく場合がございますことを併せてご了承下さい。

J F R L

検索

本講演会の開催には、食品品質保持技術研究会のご協力を得ております。

お問合せ先 一般財団法人日本食品分析センター 九州支所 業務課

TEL: 092-291-1256 FAX: 092-291-1135

E-mail: [ba\\_kyushu\\_c@jfrl.or.jp](mailto:ba_kyushu_c@jfrl.or.jp)

## <講演概要>

### ・ ビタミンの分析手法について～微生物定量法と HPLC 法～

< 13:25～14:15(質疑応答含む) >

食品表示基準ではビタミン B 群 6 成分 (ビタミン B<sub>6</sub>, ビタミン B<sub>12</sub>, 葉酸, パントテン酸, ナイアシン及びビオチン) について微生物学的定量法が推奨されていますが, 実際には高速液体クロマトグラフ法でも分析が可能です。二つの方法にはそれぞれメリットデメリットがありますが, どのような場合にどちらの方法を選択すべきなのでしょうか?

本日は分析方法の選択に役立つ, 両分析方法の特徴と適用サンプルについてご紹介いたします。

### ・ 音で調べるおいしさ評価～食感測定～

< 14:25～15:30(質疑応答含む) >

日本におけるテクスチャー用語数はいくつあるかご存知ですか?

実は, 400 語以上と世界一の数を誇るのです。

本講演では, そのような「食感」について「音=振動」を利用した測定事例とその特徴をご紹介いたします。また, 従来の官能評価では難しかった食感測定への解決など, 今後の展望をお話いたします。

### ・ 食品用器具・容器包装の規格基準とポジティブリスト制度

< 15:40～16:45(質疑応答含む) >

農水産物が収穫されてから人が食べるまでの間に, 収穫物を保存するコンテナや加工する際の調理用機械, 販売時には包装材料, 家庭では調理器具や食器など, 食品関連業種で食品は何らかの器具・容器包装を必ず使用しています。このように我々の生活に欠かせない器具・容器包装が食品や添加物と同様に食品衛生法で規定されていることはご存知でしょうか。

本講演では, 器具・容器包装に関する食品衛生法及び規格基準の概要を解説するとともに, 現在検討が進められているポジティブリスト制度についてご紹介いたします。

\*\*\*\*\*

## <会場案内図>



お客様の個人情報は, 試験・検査・審査・調査・研究・コンサルティングに関わる連絡・調整及び当センターが実施する各種情報の提供や他の業務のご案内に限り, 利用いたします。