

2022年度 第2回

一般財団法人

日本食品分析センター講演会

◆日時 2023年2月9日(木) 14:00~16:25(受付13:30~)

◆場所 大阪産業創造館 6階 会議室E

<https://www.sansokan.jp/map/>

大阪市中央区本町1丁目4番5号 TEL 06-6264-9800【大阪メトロ堺筋本町駅1番または12番出口より徒歩5分】

◆参加費 無料(先着70名様。定員になり次第締切。事前申込み要。)

13:30 ~ 受付開始

14:00 ~ 14:05 開会の挨拶 他

14:05 ~ 14:25 (講演20分 / 質疑応答含む)

①サンプル調製の重要性~正しい分析試験結果を得るために~

(一財)日本食品分析センター 大阪支所 ビタミン分析課 菊地 大希

▼当財団では、複数の部門が分担・協働することで分析試験を実施しています。お預かりしたサンプルを均質化してそれぞれの部門に偏りなく分ける必要がある一方、汚染や変質がおきないようにする必要もあります。本講演ではサンプルを調製する際の注意すべきポイントをご紹介します。

14:25 ~ 15:00 (講演35分 / 質疑応答含む)

②食物繊維分析方法の紹介

~酵素-HPLC法2(AOAC2011.25法)を中心に~

(一財)日本食品分析センター 彩都研究所 機能成分分析課 主任 伊藤 英伸

▼令和4年8月30日、食品表示基準について(消食表第139号)の改正にて、食物繊維の分析方法に酵素-HPLC法2(AOAC2011.25法)が追加されました。本講演では、サンプルに応じて適切な分析方法を選択いただけるよう、酵素-HPLC法2を中心に、国内で主に使用される各分析方法の特徴を解説致します。

15:00 ~ 15:15 休憩

15:15 ~ 16:25 (講演70分 / 質疑応答含む)

③研究開発部の取り組み

(一財)日本食品分析センター 彩都研究所 研究開発部 部長 藤田 和弘

▼研究開発部はJFRLにおいて唯一受託試験を担当しない試験部門として彩都研究所開設時に新設されました。当初の業務内容は、培養細胞を用いた機能性評価試験の開発でしたが、現在は幅広い分野の分析法開発等の研究に取り組み、その成果を内部への技術移管や学術論文等の形で示しております。本講演では、これまでの取り組みの一端をご紹介します。

16:25 閉会

◆お申込み方法:

J F R L

検索

ホームページの最新情報
からお申込み下さい



※QRコード もしくは [こちらのフォーム](#) よりお申込みいただけます※

新型コロナウイルス感染拡大防止のためのおねがい

■マスク着用をお願いいたします。

■37.5℃以上の発熱がある等、体調のすぐれない方は来場を控えていただきますようお願いいたします。

お問合せ先 (一財)日本食品分析センター大阪支所 受託サービス部

担当: 村井, 山口 E-mail: oskaihatu@jfri.or.jp TEL: 06-6386-1855

主催 一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 / 共催 食品品質保持技術研究会

皆様のご参加をお待ちしております!!