

2025 年 9 月 吉日

お客様各位

一般財団法人日本食品分析センター
理事長 西村 勉

第 14 回 日本食品分析センター技術成果発表会のご案内

拝 啓

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、当財団の創立月である 10 月に、第 14 回技術成果発表会を開催することになりましたので、ご案内申し上げます。

当財団では、お客様からご依頼いただく分析試験には常に最新の技術で取り組んでおります。また、分析試験から得られた知見や技術を皆様と共有することで、少しでもお役に立てるよう、これまでも技術成果発表の場を設けてまいりました。

今回は、現地開催と Web 配信(ライブ配信)を併用したハイブリッド方式で開催いたします。ご多忙の折りとは存じますが、是非ご参加いただけますようお願い申し上げます。

今後とも、皆様のご要望にお応えできるよう、さらなる技術革新に取り組んでまいりますので、引き続きご支援ご鞭撻賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

記

1. 日 時 【現地開催】 2025 年 10 月 22 日(水)

ポスター発表 10:00～14:55 (13:00～14:25 は、ポスター展示のみ)

口頭発表・記念講演 13:00～16:30 (開場 12:30～)

詳細は【別紙1 技術成果発表会プログラム】をご覧ください。

2. 場 所 渋谷区文化総合センター大和田 4 階 さくらホール

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 23-21

TEL 03-3464-3251(ホール事務室)

アクセス <https://shibu-cul.jp/access>

3. 内 容 【別紙1 技術成果発表会プログラム】、【別紙2 サマリー】のとおり

記念講演は十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科 教授 辻典子 氏 をお招きし、「食品がもつ免疫調節機能」のテーマでご講演をお願いしております。
また、技術成果発表では今話題の分析手法について発表(口頭、ポスター)させていただきます。
是非ご参加ください。

4. 参加費 無料

5. 会場でのご参加について

定 員: 250 名

6. Web 配信について

【ライブ配信】

配信日時：2025年10月22日(水) 13:00～16:30 予定

定員：400名

配信内容：口頭発表、記念講演 ※ポスター発表はご覧いただけません。

7. お申し込みページ

URL

<https://x.bmd.jp/bm/p/f/tf.php?id=bm95616ch&task=regist>

QRコード



なお、お申し込みの際は、個人情報の取扱いに同意いただいた上でお申し込みください。

※ 同業者様のお申し込みはご遠慮いただいております。申し訳ございませんが、ご理解のほど宜しくお願いいたします。

【個人情報の利用目的】

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・調整及び当財団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。

8. お申し込み締め切り **2025年9月30日(火)**

お申し込み時、会場ご参加またはライブ配信ご視聴どちらかをお選びください。

定員になり次第、締め切りとさせていただきます。お早めにお申し込みください。

締め切り後のお申込みは承れません。ご了承のほどお願い申し上げます。

9. 会場にご参加の方へのご案内

◆当日は名刺を2枚ご用意ください。

◆講演の資料は、事前にメールにてお送りいたします。

メールの配信は、**2025年10月14日(火)～10月17日(金)**を予定しております。

当日会場では資料の配布はございません。必要であれば事前にダウンロードし、ご自身で印刷してお持ちください。

◆発熱、咳、全身痛等の風邪症状がある場合や体調がすぐれない場合は、無理をなさらずご来場はお控えください。

咳エチケットや手洗い等の感染症予防対策に努めていただきますようご協力をお願いいたします。

10. ライブ配信ご視聴のご案内

◆ご視聴方法は、**2025年10月14日(火)～10月17日(金)**の間にメールにてご案内いたします。

11. お問い合わせ先

担当：技術成果発表会事務局

E-mail: jfrr-gijyutsuseika@jfrr.or.jp

以 上

【別紙1 技術成果発表会プログラム】

(1) ポスター発表(10:00～14:55)

10:00～13:00 は、発表者がポスター内容のご説明をいたします。

13:00～14:25 は、ポスター展示のみとなります。

ぜひ講演以外の時間をご利用いただき、ポスター発表をご覧ください。

※混雑状況によって、入場制限を行う場合がございます。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

(2) 口頭発表, 記念講演:13:00～16:30(開場:12:30～)

開場	12:30
1 開会のご案内	13:00
2 口頭発表	13:05
1) キノコ中のセレンネインの定量及びセレン化合物の同定 多摩研究所 衛生化学部 無機分析課 エキスパート 松本 衣里	
2) LC-QTOF/MS を用いたショットガンプロテオミクスによる毛の鑑定 彩都研究所 試験研究部 分析化学課 エキスパート 富田 早由	
3) パントテン酸の LC/MS 法検討 ～微生物学的定量法と LC/MS 法の違いについて～ 大阪支所 栄養科学部 ビタミン分析課 主幹研究員 片山 雅子	
4) クロロホルムを使用しない過酸化物質測定法の課題と分析方法の改良について 名古屋支所 栄養科学部 油脂分析課 課長補佐 伊藤 智子	
5) 日本人の食事から推定されるコリン摂取量について 彩都研究所 研究開発部 技術イノベーションチーム 課長補佐 平川 祥成	
休憩(14:25～14:55)	
3 主催者挨拶 日本食品分析センター 理事長 西村 勉	14:55
4 記念講演 「食品がもつ免疫調節機能」 十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科 教授 辻 典子 氏	15:00
終了	16:30

【別紙2 口頭発表, 記念講演, ポスター発表 サマリー】

《口頭発表》

1)

キノコ中のセレンオネインの定量及びセレン化合物の同定

セレンオネインは抗酸化能が高く、機能性成分として期待されています。魚類から発見されたセレンオネインは、近年キノコ類にも含まれることが報告され、機能性成分として利用できる食材の幅が広がっています。本発表では、セレンオネインを含有するキノコの種類を明らかにし、そのほかのセレン化合物を同定して生成プロセスに迫りました。

多摩研究所 衛生化学部 無機分析課 エキスパート 松本 衣里

2)

LC-QTOF/MS を用いたショットガンプロテオミクスによる毛の鑑定

食品への毛の混入は消費者の安全と信頼に関わる重要な課題です。本発表では従来の毛の鑑定を補完する新たな検査法として、当財団が開発したショットガンプロテオミクスによる毛の鑑定技術についてご紹介します。毛の形態や加熱の影響に左右されない鑑定を可能にし、異物混入の原因究明と再発防止策に大きく貢献することが期待されます。

彩都研究所 試験研究部 分析化学課 エキスパート 富田 早由

3)

パントテン酸の LC/MS 法検討～微生物学的定量法と LC/MS 法の違いについて～

パントテン酸分析には、微生物学的定量法及び HPLC 法が用いられています。当財団では LC/MS 法の開発に取り組んできましたが、その中で一部の試料で低回収率となる事例が発見されました。本発表では、その工程を明らかにし LC/MS 法の適用を可能としましたので、その検証結果及びそれぞれの方法の特徴についてご紹介します。

大阪支所 栄養科学部 ビタミン分析課 主幹研究員 片山 雅子

4)

クロロホルムを使用しない過酸化物質測定法の課題と分析方法の改良について

過酸化物質は油脂の品質管理の指標として広く用いられていますが、測定におけるクロロホルムの使用が課題でした。当財団は基準油脂分析試験法に合わせ酢酸-イソオクタン法に切り替えましたが、一部試料で適用困難な事例が確認されました。本発表では、クロロホルムを使用しない過酸化物質測定における課題を解消した測定法をご紹介します。

名古屋支所 栄養科学部 油脂分析課 課長補佐 伊藤 智子

5)

日本人の食事から推定されるコリン摂取量について

コリンは様々な役割を果たす栄養素で、食事からの摂取が必要です。摂取量が不足すると、脂肪肝になる可能性があります。日本では食品中の総コリン量のデータが不足しており、摂取量に関する研究が進んでいない現状があります。本発表では、当財団が新しく開発した分析法を使って、日本人の摂取量推定に活用した事例をご紹介します。

彩都研究所 研究開発部 技術イノベーションチーム 課長補佐 平川 祥成

《記念講演》

「食品がもつ免疫調節機能」

理想的なガストロノミー(美食医)は、本来その土地ならではの美味しさを楽しみながら、安心して心身を満たすことのできる上質の食で、地域コミュニティの中で長年の洗練により構築されます。美食で免疫機能を維持増進し、地域コミュニティを活性化していくための、食品素材研究、市民の免疫モニタリングの重要性について概説します。

十文字学園女子大学 人間生活学部 食品開発学科
教授 辻 典子 氏

《ポスター発表》

① **食品添加物公定書における窒素定量法の代替方法の検証**

第 10 版食品添加物公定書において、窒素定量法が規定されている品目では、試験法の問題として、規定の試料採取量で試験を行っても最初から滴定終点となる場合があることや前処理に危険な試薬を用いることが挙げられます。本発表では、これらの品目について安全かつ省力的な代替測定法が適用できるかを検証しましたのでご紹介します。

彩都研究所 衛生化学部 衛生化学課 渡辺 実薫

② **食品中の PFAS を包括的に捉える～燃焼イオンクロマトグラフィーによるスクリーニング～**

PFAS は定義により 1 万種類以上が存在するため、個別物質の分析だけではなく PFAS 全体の包括的なリスク管理が求められています。環境試料に対しては、燃焼イオンクロマトグラフィーを用いた有機フッ素化合物の包括的な分析法が提案されています。本発表では PFAS 包括分析の食品への適用可能性を検証しましたので報告します。

彩都研究所 衛生化学部 無機分析課 尾家 佳樹

③ **FT-IR による微生物株の個体識別**

微生物の個体識別とは株レベルの違いを識別することで、感染症の集団発生時の発生源調査に利用されるほか、食品工場の汚染源特定、保存菌株の品質管理にも利用されています。当財団ではフーリエ変換赤外分光法(FT-IR)を利用した分析装置を導入し、従来よりも簡便迅速に微生物株の個体識別を行うサービスを始めましたのでご紹介します。

多摩研究所 微生物部 微生物研究課 担当主任 矢内 美幸

④ **キノコ中のセレンオニンの定量及びセレン化合物の同定**

セレンオニンとは抗酸化能が高く、機能性成分として期待されています。魚類から発見されたセレンオニンは、近年キノコ類にも含まれることが報告され、機能性成分として利用できる食材の幅が広がっています。本発表では、セレンオニンを含有するキノコの種類を明らかにし、そのほかのセレン化合物を同定して生成プロセスに迫りました。

多摩研究所 衛生化学部 無機分析課 エキスパート 松本 衣里

⑤ **LC-ICP-MS による多種多様な食品に適用可能な微量無機ヒ素分析法の確立**

2023 年 EU(欧州連合)では乳幼児用調製粉乳や果実飲料中の無機ヒ素の最大基準値が新たに設定されました。特に乳児用液体製品は 0.01ppm の厳しい最大基準値が設定されています。本発表では、EU 規制に限らない多様な食品に適用が可能な定量下限 0.01ppm での無機ヒ素分析法を確立しましたのでご紹介します。

多摩研究所 衛生化学部 無機分析課 徳岡 佳恵

⑥ **海外の栄養成分表示のご紹介**

近年、日本からの食品輸出量増加に伴い、海外展開を目指す企業では輸出先の栄養成分表示への対応が課題となっています。多くの国では日本と同様に栄養成分表示が求められますが、義務表示項目は国ごとに異なります。今回、各国の栄養成分表示に関わる分析項目について調査を行いましたのでご紹介します。

大阪支所 基礎栄養部 基礎栄養分析課 樋口 由華

⑦ **クロロホルムを使用しない過酸化物価測定法の課題と分析方法の改良について**

過酸化物価は油脂の品質管理の指標として広く用いられていますが、測定におけるクロロホルムの使用が課題でした。当財団は基準油脂分析試験法に合わせ酢酸-イソオクタン法に切り替えましたが、一部試料で適用困難な事例が確認されました。本発表では、クロロホルムを使用しない過酸化物価測定における課題を解消した測定法をご紹介します。

名古屋支所 栄養科学部 油脂分析課 福井 真帆

- ⑧ **LC-MS/MS を用いたナイアシン試験法について～酸加圧抽出時間の検討～**
ナイアシンはニコチン酸(NA)とニコチン酸アミド(NAM)の総称で、食品表示基準に基づく微生物学的定量法では総量として測定されます。この測定に用いる抽出過程において NAM の一部が NA へと変換されるため、NAM を完全に NA にすることで、LC-MS/MS を用いた簡便かつ高精度な測定方法を確立しましたのでご紹介します。

大阪支所 栄養科学部 ビタミン分析課 加藤 有美

- ⑨ **パントテン酸の LC/MS 法検討～微生物学的定量法と LC/MS 法の違いについて～**
パントテン酸分析には、微生物学的定量法及び HPLC 法が用いられています。当財団では LC/MS 法の開発に取り組んできましたが、その中で一部の試料で低回収率となる事例が発見されました。本発表では、その工程を明らかにし LC/MS 法の適用を可能としましたので、その検証結果及びそれぞれの方法の特徴についてご紹介します。

大阪支所 栄養科学部 ビタミン分析課 主幹研究員 片山 雅子

- ⑩ **GC-MS のヘリウムガス消費量削減に向けた取り組み**
GC-MS のキャリアガスにはこれまでヘリウム(He)が広く用いられてきました。昨今、代替ガスへの切換えが求められていますが、測定物質によっては He でなければ測定が困難な場合があります。本発表では He 使用量削減のために、高速高分離キャピラリーカラムを用いた測定時間短縮の検討事例についてご紹介します。

彩都研究所 試験研究部 分析化学課 浦添 朝晴

- ⑪ **多変量解析を用いた GC-MS による香気成分解析の事例紹介**
香気成分解析に有効なツールとして多変量解析があります。GC-MS で得られた香気成分のデータから主成分分析やクラスター分析などの多変量解析手法を用いることで、複数サンプル間の差異を視覚化し、特徴的な香りに寄与する成分を特定できます。本発表では、その応用例として緑茶とチョコレートについて解析事例をご紹介します。

彩都研究所 試験研究部 分析化学課 主幹研究員 伊藤 朱美

- ⑫ **LC-QTOF/MS を用いたショットガンプロテオミクスによる毛の鑑定**
食品への毛の混入は消費者の安全と信頼に関わる重要な課題です。本発表では従来の毛の鑑定を補完する新たな検査法として、当財団が開発したショットガンプロテオミクスによる毛の鑑定技術についてご紹介します。毛の形態や加熱の影響に左右されない鑑定を可能にし、異物混入の原因究明と再発防止策に大きく貢献することが期待されます。

彩都研究所 試験研究部 分析化学課 エキスパート 富田 早由

- ⑬ **LC-MS/MS によるポリアミン 3 種の迅速分析法の検討**
ポリアミンは細胞の必須成分として細胞の成長と増殖に関与しており、老化防止効果などが期待されています。しかし代表的なポリアミンであるプトレッシン、スペルミジン及びスペルミンはいずれも親水性が高く、測定条件の確立が困難でした。本発表では、LC-MS/MS を用いた迅速に測定可能な分析法を検討しましたのでご紹介します。

彩都研究所 微量試験部 微量試験課 主幹研究員 小椋 和彦