

2026年度 第1回

一般財団法人

日本食品分析センター講演会

◆日時 2026年9月8日(火) 13:30~16:00(受付13:00~)

◆場所 エル・パーク仙台 セミナーホール1・2

<https://www.sendai-l.jp/center/lp/>

仙台市青葉区一番町 4-11-1(141ビル 仙台三越定禅寺通り館5階) TEL 022-268-8300

【仙台市営地下鉄南北線 勾当台公園駅 南1番出口より連結】

◆参加費 無料(先着100名様。事前申込み要。)

プログラム

13:00 ~ 受付開始

13:30 ~ 13:35 開会の挨拶 他

13:35 ~ 14:35 (講演50分 / 質疑応答10分)

油脂の劣化メカニズム

～酸価・過酸化価の基礎知識からその改良法まで～

(一財)日本食品分析センター 名古屋支所 油脂分析課 福井 真帆

▼油脂の品質評価において、劣化メカニズムの理解と酸価や過酸化価の把握は極めて重要です。本講演では、油脂の劣化メカニズムの基本特性を整理し、それぞれの指標が示す意味について詳しく解説いたします。あわせて、過酸化価の酢酸-イソオクタン法の課題解決のために開発した改良法についてもご説明いたします。

14:35 ~ 14:50 休憩

14:50 ~ 15:50 (講演50分 / 質疑応答10分)

日本食品分析センターの品質保証について

～信頼される分析機関であり続けるために～

(一財)日本食品分析センター 多摩研究所 品質保証課 主任 河野 久美子

▼日本食品分析センターの品質保証体制をお伝えいたします。中立公正な基本理念のもと、ISO規格に基づく確実な管理体制や、国内外の技能試験への積極的参加、職員の教育訓練など品質保証への取り組みと信頼性確保の歩みについてお話しいたします。

15:50 ~ 16:00 閉会の挨拶 他

16:00 閉会

◆お申込み方法：こちら↓のフォームから お申込みください。

[お申込みフォーム](#)

◆お申込み締切：2026年9月1日(火)

※定員になり次第締め切りとさせていただきますので、お早めにお申込みください。



お問合せ先 (一財)日本食品分析センター 仙台事務所

担当：佐藤, 松尾, 東 E-mail: jfrr_sers@jfrr.or.jp

TEL: 022-718-9261 FAX: 022-718-9260

主催 一般財団法人日本食品分析センター 仙台事務所 / 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!!