

第 73 回

一般財団法人日本食品分析センター講演会

◆日 時：2026年10月29日(木) 13:30～16:30(受付 13:10～)

◆場 所：アクロス福岡 4 階 国際会議場

福岡市中央区天神 1 丁目 1 番 1 号 【地下鉄空港線天神駅より徒歩 5 分 16 番出口直結】

◆参加費：**無 料** (先着 100 名様。定員になり次第締切。事前申込み要。)

13:30 ～ 13:35 開会の挨拶

13:35 ～ 14:35 演題 1 (講演 60 分／質疑応答含む)

国によってこんなに違う！

海外向け食品の「栄養成分表示」と「分析方法」

(一財)日本食品分析センター 彩都研究所 機能成分分析課 課長補佐 塩見紗綾香

▼政府の輸出促進政策を背景として、近年、日本から海外への食品輸出が増加しています。海外進出を目指す食品事業者にとって、輸出相手国における食品表示規制への対応は極めて重要な課題です。

本講演では、日本と主要諸国における栄養成分表示の違い（義務表示成分および分析方法）について解説いたします。

14:45 ～ 15:15 演題 2 (講演 30 分／質疑応答含む)

FOPNL（包装前面栄養表示）を巡る国内外の動向

(一財)日本食品分析センター 大阪支所 基礎栄養分析課 池田鈴乃

▼世界各国で導入が進む「FOPNL（包装前面栄養表示）」に関して、2026年2月に日本においてもガイドラインが導入されました。

本講演では、日本の『包装前面栄養表示ガイドライン』における主要なポイントを解説するとともに、諸外国における導入状況や取り組みについてもご紹介いたします。

15:25 ～ 16:25 演題 3 (講演 60 分／質疑応答含む)

「おいしさ」に関わる食品の二次機能分析

～味・食感・香りの分析手法と活用事例～

(一財)日本食品分析センター 名古屋支所 生化学分析課 課長補佐 三上貴史

▼食品の開発や品質管理において、味・食感・香りといった「二次機能」を客観的に数値化するニーズが高まっています。本講演では、味覚（味）、物性（食感）、香気（香り）の主要な分析手法をご紹介します。

代表的な測定例を交え、各手法の特長や商品開発などへの具体的な活用方法について解説いたします。

◆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](#)



お問合せ先：(一財)日本食品分析センター 福岡事務所

担当：仲部，児嶋，中西 TEL：092-291-1256 E-mail：fkrs-kouenkai@jfri.or.jp

(講演会以外のお問い合わせは <https://jfri.my.site.com/jfri/s/login/>へお願いいたします。)

主催：一般財団法人日本食品分析センター 福岡事務所 / 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!!