

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 15 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 11 月に、第 15 回技術成果発表会を開催する運びと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。

今回も、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にて開催いたします。

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を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】 2026 年 11 月 12 日(木)

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・基調講演 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。

※会場には個別相談ブースをご用意しております。

ご質問やご相談がございましたら、お気軽に会場スタッフまでお声掛けください。

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

基調講演は北海道大学大学院 農学研究院 副研究院長 食品加工工学研究室 教授 小関成樹 氏をお招きし、「食品の微生物制御研究の最近の展開: 予測微生物学からガラス転移, 誘電泳動法の適用まで」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 : 2026 年 11 月 12 日(木) 13:00 ～ 16:30 予定

定 員 : 400 名

配信内容 : 口頭発表, 基調講演 ※ポスター発表はご覧いただけません。

7. 情報交換会について

ご参加の皆様と講師・発表者との交流の場として、終了後に情報交換会を開催いたします。
ぜひ併せてご参加ください。

日時：2026年11月12日(木) 17:30～19:30 (17:00～受付開始)

会費：無料

会場：渋谷エクセルホテル東急

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目12-2

TEL 03-5457-0109

アクセス <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/access/index.html>

8. お申し込みページ

URL

<https://s7.bmb.jp/bm/p/f/tf.php?id=bm12984uk&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ご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。

9. お申し込み締め切り **2026年10月20日(火)**

お申し込み時に、会場ご参加またはライブ配信ご視聴のいずれか、および情報交換会への参加・不参加をお選びください。定員に達し次第、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。

締め切り後はお申込みいただくことができません。ご了承のほどお願い申し上げます。

10. 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、**2026年11月02日(月)～11月06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をお控えくださいますようお願い申し上げます。

11. ライブ配信ご視聴のご案内

◆ご視聴方法は、**2026年11月02日(月)～11月06日(金)**の間にメールにてご案内いたします。

12. お問い合わせ先

担当：技術成果発表会事務局

E-mail: jfirl-gijyutsuseika@jfirl.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, 基調講演: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) 理化学試験及び官能評価に基づく期限設定評価指標の検討 名古屋支所 微生物部 微生物試験課 課長 宮川 知敬	
2) HPLC および LC-MS での分析に適用可能な添加物迅速一斉抽出法の開発 多摩研究所 衛生化学部 添加物試験課 亀井 亜美	
3) LC-MS/MS を用いた化粧品中の PFAS 一斉分析法の検討 多摩研究所 微量試験部 微量試験課 大畠 悠実	
4) 天然物の「強み」を機能性表示食品に仕立てる技術 ～機能性成分の発見から品質管理までのトータルソリューション～ 彩都研究所 研究開発部 技術イノベーションチーム 副部長 三嶋 隆	
5) 新規成分の定量をいつもと変わらぬスピードで 多摩研究所 試験研究部 応用試験課 チーフエキスパート 加藤 毅	
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 基調講演 食品の微生物制御研究の最近の展開: 予測微生物学からガラス転移, 誘電泳動法の適用まで 北海道大学大学院 農学研究院 副研究院長 食品加工工学研究室 教授 小関 成樹氏	15:00
終了	16:30
5 情報交換会 渋谷エクセルホテル東急 (開会挨拶) 日本食品分析センター 専務理事 中里 孝史 ご参加いただきました皆様と講師,発表者との交流の会です。 よろしければ軽食をとりながらご歓談ください。	17:30 19:30 終了

【別紙2 口頭発表, 基調講演, ポスター発表 サマリー】

《口頭発表》

1) 理化学試験及び官能評価に基づく期限設定評価指標の検討

食品の賞味期限設定では、品質の経時変化を科学的に把握することが重要です。今回、揚げ菓子を例として、包装の違いによる保存試験及び 3 温度条件での加速試験を行い、理化学試験及び官能評価により品質特性の経時変化を検証しました。それぞれの試験結果を照らし合わせ、賞味期限設定の根拠となる指標を検討した成果について紹介します。

名古屋支所 微生物部 微生物試験課 課長 宮川 知敬

2) HPLC および LC-MS での分析に適用可能な添加物迅速一斉抽出法の開発

従来の食品中の食品添加物分析は成分ごと個別に行っていたため、時間と手間を要していました。そこで保存料や甘味料など 16 成分を対象に、前処理操作を一つに統合した添加物迅速一斉抽出法を開発しました。これにより分析時間の短縮が可能となり、併せて環境負荷の低減にも寄与しました。この新たな抽出方法の詳細について紹介します。

多摩研究所 衛生化学部 添加物試験課 亀井 亜美

3) LC-MS/MS を用いた化粧品中の PFAS 一斉分析法の検討

難分解性で健康への影響が懸念される PFAS(有機フッ素化合物)について、欧米を中心に化粧品への規制が進んでいます。当財団では複雑な基剤を持つ口紅等に対し抽出やカラム精製等の前処理及び測定条件の最適化を行い、物性の異なる 30 種の PFAS 一斉分析法を確立しました。化粧品の安全性評価や規制対応に貢献する本技術を紹介します。

多摩研究所 微量試験部 微量試験課 大島 悠実

4) 天然物の「強み」を機能性表示食品に仕立てる技術 ～機能性成分の発見から品質管理までのトータルソリューション～

機能性表示食品を一から開発するためには、初期段階の「素材の機能の探索」や「機能に関与する成分の特定」から、製品化後の「品質管理」に至るまで、様々な分析試験を実施する必要があります。本発表では、これまで当財団で取り組んだ総合的な研究開発の事例を交えながら、各開発ステップに必要な試験について整理して紹介します。

彩都研究所 研究開発部 技術イノベーションチーム 副部長 三嶋 隆

5) 新規成分の定量をいつもと変わらぬスピードで

新規成分の分析は条件検討に時間を要しますが、定量 NMR 法は調整すべきパラメータが少なく、迅速な分析法構築が可能です。本発表では、多様な有機化合物に対応した独自の抽出法を組み合わせることで、新規成分においても既存成分と同等のリードタイム実現(結果ご報告まで)を目指した、サプリメントの新たな分析手法についてご紹介します。

多摩研究所 試験研究部 応用試験課 チーフエキスパート 加藤 毅

《基調講演》

食品の微生物制御研究の最近の展開： 予測微生物学からガラス転移、誘電泳動法の適用まで

食品における有害細菌の制御のための予測微生物学(Predictive microbiology)の最新の応用展開を紹介する。さらには細菌のガラス転移現象に基づく生存／死滅予測手法の開発、ならびに誘電泳動法を用いた、生きているが培養不能な VBNC 状態の細菌の分離技術の開発に至るまで、当研究室で実施している新たな技術展開について概説する。

北海道大学大学院 農学研究院 副研究院長 食品加工工学研究室
教授 小関 成樹 氏

《ポスター発表》

① さまざまな成分に適用できる万能ツールを目指して

機器分析法では、対象成分毎に方法を最適化します。本研究ではパラメータの少ない定量 NMR 法に着目し、一手法で多様な成分を測定できる「1 対多型」の構築を目指しています。独自の抽出法と組合せ、極性の異なる様々なサプリメント成分を同一条件で正確に定量した事例を通じ、万能な分析ツールとしての可能性をご紹介します。

多摩研究所 試験研究部 応用試験課 實岡 美樹

② 異物検査に役立つショットガンプロテオミクスによる虫片及び植物片の鑑定技術

食品への虫片や植物片の混入は消費者の安全と信頼に関わる重大な問題です。本発表では異物検査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虫片及び植物片の鑑定技術をご紹介します。加熱や加工の影響を受けにくい鑑定を可能にし、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 GC-MS/MS によるエチレンオキシド及び 2-クロロエタノールの分析法の開発

燻蒸剤として使用されているエチレンオキシドは発がん性等が懸念され、国際的な規制が強化されています。当財団ではエチレンオキシド及びその代謝物である 2-クロロエタノールを低濃度まで定量可能な高感度分析法を構築しましたのでご紹介します。併せて多様な食品への分析事例を通し、本法の実用性についても報告します。

彩都研究所 試験研究部 分析化学課 主幹研究員 中島 悠希

④ 医薬部外品原料規格における脂肪酸試験法のキャピラリーカラム化に向けた検討

医薬部外品原料規格の脂肪酸試験法で規定されているパックドカラムは対応機種が限られることやカラムの充填が特注対応となる点から、利便性に欠けるという課題があります。そこで、現在主流であるキャピラリーカラムへの代替を検討しました。その結果、代替可能なだけでなく、従来よりもさらに高精度な分析が可能であることが示されました。

彩都研究所 衛生化学部 衛生化学課 山本 賀世

⑤ 医薬品におけるニトロソアミン類の分析

医薬品におけるニトロソアミン類の分析では、製剤情報や最大 1 日投与量に基づく適切な管理値設定が重要です。本発表では受託分析の評価フロー、原薬や標準品を用いた試験法の最適化、ニトロソアミン類の測定事例、プラセボ分析および代表的なニトロソアミン類を対象とした簡易バリデーションの結果を紹介します。

彩都研究所 薬事試験部 医薬試験二課 廣寄 響

⑥ ウサギ発熱性試験の代替法 (MAT) における IL-6 測定法としての Lumit IL-6 の有用性の検討

ウサギ発熱性試験の動物実験代替法 (MAT) は、一般的に ELISA 法にて IL-6 を測定しますが、洗浄など試験工程に多くの時間を要します。そこで、洗浄不要で手軽な「Lumit IL-6」を検討いたしました。その結果、短時間かつ簡便に発熱性物質を検出することができ、試験法の大幅な簡略化を可能としたため、ご紹介します。

千歳研究所 安全性試験部 生物科学課 樋口 維菜

⑦ 飼料・飼料原料中のセレンを安全に、環境に優しく分析する手法の確立

～マイクロ波分解-ICP-MS 法の適用～

飼料等のセレン分析にマイクロ波分解-ICP-MS 法を適用することで、従来の硝酸過塩素酸分解-蛍光光度法が抱えていた爆発リスクや有害試薬の排除が可能となります。操作の簡素化により属人化を解消、工数を約 25%削減でき、迅速かつ持続可能な試験体制構築に繋がります。分析精度及び従来法との同等性を評価した成果を報告します。

彩都研究所 衛生化学部 無機分析課 花本 将伍

⑧ 分析ナビ@jnl リニューアル

～お問合せから結果受取りまで、これ一つでよりスマートに～

2026 年 2 月、皆様にご利用いただいている「分析ナビ@jnl」にお問合せ機能が加わりました。事前のご相談からお申込み、結果確認、結果のご相談まで、マイページ上で一元管理いただけます。「まだ使いこなせていない」というお客様の声にお応えし、メールよりもスマートなやり取りを実現する活用ポイントをわかりやすくご紹介します。

東京本部 受託サービス部 お客様相談室 課長補佐 八須 美式

⑨ 受託分析機関としての環境マネジメントシステム(EMS)活動の取り組み ISO14001 認証取得後、多摩研究所では、継続して EMS 活動を推進しています。本発表では、有害化学物質の削減による環境負荷低減や、ヘリウムガス消費量抑制による有限資源の活用、さらに申込・報告へのシステム導入によるペーパーレス化など、地球に優しいサービス作りの取り組みを紹介します。 多摩研究所 受託サービス部 業務二課 課長 角南 達也
⑩ 微生物コロニーカウント作業への画像 AI 技術の導入 微生物試験におけるコロニーカウント作業は生育したコロニーとサンプル残渣を正しく識別する技術が必要です。加えて、微生物試験の中でも作業時間を要する工程の一つでもあります。当財団ではこれらの課題を解決するために、画像認識 AI 技術を活用して熟練者と同等の精度を持つコロニーカウントシステムを導入し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 内田 和
⑪ 分裂酵母を用いたセレノネイン標準品の製造 セレノネインは、近年発見された有機セレン化合物で、高い抗酸化能を持ち、がんや生活習慣病の予防効果が期待されます。特にマグロなどの回遊魚の血合に多く含まれますが、その正確な定量には標準品が不可欠です。本発表では、分裂酵母とセレン酸ナトリウムを用いた標準品の効率的な製造方法をご紹介します。 彩都研究所 研究開発部 技術イノベーションチーム 柏木 広子
⑫ 作業者のクロロホルム・メタノール曝露を抑制する脂質分析方法の検討 脂質分析法の一つであるクロロホルム・メタノール混液抽出法は、試験者の特定化学物質への曝露と煩雑な工程の改善が課題でした。そこで自動抽出装置の導入と転溶工程の簡略化により、溶媒曝露低減による安全性向上と効率化を両立する改良法を検討しました。本発表では、その取り組みと成果についてご紹介します。 多摩研究所 基礎栄養部 基礎栄養分析課 上中谷 萌々
⑬ HPLC および LC-MS での分析に適用可能な添加物迅速一斉抽出法の開発 従来の食品中の食品添加物分析は成分ごと個別に行っていたため、時間と手間を要していました。そこで保存料や甘味料など 16 成分を対象に、前処理操作を一つに統合した添加物迅速一斉抽出法を開発しました。これにより分析時間の短縮が可能となり、併せて環境負荷の低減にも寄与しました。この新たな抽出方法の詳細について紹介します。 多摩研究所 衛生化学部 添加物試験課 島尻 結衣
⑭ リポソーム製剤中ビタミン C の定量における前処理条件の最適化 近年需要が高まっているリポソームビタミン C 製剤について、従来のビタミン C 製剤との分析上の挙動の違いを調査しました。その結果を踏まえ、総アスコルビン酸測定における最適な前処理および抽出方法を構築し、定量分析法を開発しました。本発表では、これらの取り組みとその成果についてご紹介します。 多摩研究所 栄養科学部 ビタミン分析二課 小野塚 彩
⑮ 食感・味・香りの客観的な数値化 ～官能評価を裏付ける二次機能分析～ 官能評価は人の主観によるため、評価者によるばらつきといった課題を抱えています。 本発表ではミートボールとプラントベース食品を対象に、二次機能(嗜好的機能)の評価手法としてクリープメータ・味覚センサー・GC-MS を用い、食感・味・においを客観的に評価しました。 官能評価と機器分析データの比較を中心にご紹介します。 名古屋支所 栄養科学部 生化学分析課 主幹研究員 飯田 誠一
⑯ はちみつの偽和物マーカーとしてのマンノースの分析法開発 マンノースは、はちみつに不正に添加されるシロップ由来の偽和物マーカーとして知られています。真正なはちみつの流通のためにはその分析が不可欠ですが、一般的な糖類の HPLC 分析条件では定量が困難であったため、新規分析法を開発しました。本発表では、分析法バリデーションの結果と市販品の分析結果をご紹介します。 多摩研究所 栄養科学部 糖質分析課 松岡 夏希
⑰ 天然物の「強み」を機能性表示食品に仕立てる技術 ～機能性成分の発見から品質管理までのトータルソリューション～ 機能性表示食品を一から開発するためには、初期段階の「素材の機能の探索」や「機能に関与する成分の特定」から、製品化後の「品質管理」に至るまで、様々な分析試験を実施する必要があります。本発表では、これまで当財団で取り組んだ総合的な研究開発の事例を交えながら、各開発ステップに必要な試験について整理して紹介します。 彩都研究所 研究開発部 技術イノベーションチーム 副部長 三嶋 隆