

# 2026 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：2026年11月26日(木) 14:00～16:30(受付13:30～)

◆場 所：大阪産業創造館 4階 イベントホール

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

大阪市中央区本町1丁目4番5号

【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150名様。定員になり次第締切。事前申込み要。)

### プ ロ グ ラ ム

14:00 ～ 14:05 開会の挨拶

14:05 ～ 14:55 演題1 (講演50分/質疑応答含む)

#### 機能性 R & D サポート サービス

～機能性成分の探索・同定から機能性表示食品の品質管理までをサポートいたします～

(一財)日本食品分析センター 彩都研究所 分析化学課 課長補佐 湯浅友太郎

▼機能性表示食品を一から開発するためには、開発初期段階における「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。これまで弊財団で培ってきた分析技術をベースとした総合的な研究開発の事例を交えながら、各フェーズに必要な試験について整理してご紹介します。

14:55 ～ 15:10 休憩 (15分間)

15:10 ～ 16:30 演題2 (講演80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・外観・硬さ・においの可視化手法とその実例～

(一財)日本食品分析センター 彩都研究所 分析化学課 エキスパート 富田早由

▼食品開発や品質管理の現場では、味・外観・硬さ・においといった「おいしさ(二次機能)」を客観的に数値化するニーズが急増しています。本講演では、これら4つの要素を捉える主要な分析手法と代表的な測定事例を分かりやすく解説します。さらに、商品開発での差別化、営業活動での根拠データ活用、品質管理やお客様対応における客観評価の活かし方まで、業務に直結する実践的なアプローチをご紹介します。

◆お申込み方法：

右記QRコード またはホームページ <https://www.jftrl.or.jp>  
の最新情報からお申込みください。



お問合せ先：(一財)日本食品分析センター大阪支所 受託サービス部

担当：櫻井, 村井, 山口 TEL：06-6386-1855 E-mail：[oskaihatu@jftrl.or.jp](mailto:oskaihatu@jftrl.or.jp)

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!!