

お客様各位

一般財団法人日本食品分析センター
理事長 佐藤 秀 隆

第 6 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、弊財団では、皆様からご依頼いただいている分析試験について常に最新の技術をもって対処する姿勢で臨んでおります。日頃の仕事の中から得られました分析上の知見をご披露し、少しでも皆様のお役にたてるようにと、かねてより分析試験の技術成果発表会を開催しており、今年も創立月である 10 月に第 6 回技術成果発表会を開催することにいたしました。

つきましては、ご多忙の折りとはい存じますが是非ご参加いただきますようご案内申し上げます。

今後とも、皆様からのご要望に応えるべく、技術革新に取り組んで行く所存でございます。引き続き、ご支援賜りますようお願い申し上げます。

なお、ご参加いただきました皆様と講師、発表者との交流のため、終了後に軽食を取りながらの懇談会を用意させていただきます。併せてご参加いただきますようお願い申し上げます。

敬 具

記

1. 日 時 平成 28 年 10 月 21 日 (金) 10:00~16:45(10 時受付開始)
16:45~17:45(懇談会)
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(受付・口頭発表・記念講演)
2 階 ギャラリー大和田(ポスター発表)
〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 23-21 *渋谷駅より徒歩 5 分
T E L 03-3464-3251(ホール事務室)

3. 内 容 「別紙 1 技術成果発表会プログラム」のとおり

記念講演の講師として、農業・食品産業技術総合研究機構 大谷敏郎 氏をお招きし、「機能性を持つ農林水産物・食品開発プロジェクトで分かったこと」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させていただきます。併せて、ポスター発表でも様々な取り組みをご紹介しますので、是非ご覧ください。

4. 参加費 発表会、講演会、懇談会いずれも無料
5. 定 員 400 名
6. 申込方法 弊財団のホームページ『技術成果発表会』のサイトからお申し込みください。
または、「別紙 2 申込書」にご記入の上、F A Xにてお申し込みください。
なお、定員を超えた場合のみご連絡させていただきます。
当日は名刺を 1 枚ご用意いただき、受付にご提出ください。

7. 申し込み及びお問い合わせ先

一般財団法人日本食品分析センター お客様サービス部 業務推進課宛
T E L 03-3469-7235 F A X 03-3469-7268


以 上

4 階 さくらホール (口頭発表・記念講演)

1	開会挨拶	日本食品分析センター 東京本部長 鈴木 忍	11:00
2	技術成果発表会(午前の部)		11:05
1)	脂質・脂肪酸分析におけるクロロホルム削減の取組み ～日本食品標準成分表における分析方法の妥当性検証調査～		
	<p>クロロホルムは食品中から脂質を抽出する溶媒として公定的方法を含めて長年使われてきました。しかし、ヒトへの発がんの可能性から特定化学物質に指定され、その使用は厳しく管理されつつあります。そこで、「日本食品標準成分表における分析法の妥当性検証調査」においてクロロホルムを使用しない脂質抽出法について比較検討を行いましたので、その結果をご報告します。</p> <p>名古屋支所 栄養科学部 油脂分析課 主任 村山真一</p>		
2)	日本食品標準成分表における新規ヨウ素分析法について ～魚類に対する分析方法の検証～		
	<p>昨年度、文部科学省によるヨウ素分析法の妥当性検証調査が行われ、現在の成分表分析マニュアルの方法では一部の魚類において正しい値が得られないことがわかりました。この事業において、魚類の分析法として新規方法(アルカリ灰化-ICP/MS 法)を開発しましたのでご報告します。</p> <p>大阪支所 基礎栄養部 ミネラル分析課 主任 坊垣暁代</p>		
3)	無機ヒ素はどこに存在するのか ～食品中の化学形態別ヒ素の分布～		
	<p>ヒ素は無機ヒ素、有機ヒ素などの化学形態によって毒性が異なります。近年、毒性の強い無機ヒ素の基準値が各国で設定されつつあります。ヒ素を多く含む食品である米、魚介類及び海藻類について HPLC-ICP/MS 法で化学形態別に測定しましたのでその結果をご報告します。</p> <p>多摩研究所 衛生化学部 無機分析課 副主任研究員 松本衣里</p>		
	質疑応答		11:55
	昼食休憩(12:15～13:30)		
3	技術成果発表会(午後の部)		13:30
4)	清涼飲料水中の有害金属の分析について ～ICP 発光分析を用いた分析時間の時短革命～		
	<p>ジュースなどの清涼飲料水は、ヒ素、鉛、スズについて規格基準が定められています。これらの元素は告示法によりそれぞれ分析方法が異なるうえ、抽出操作や呈色反応などの古典的な技術が必要であるため、前処理を含む分析操作に時間を要します。我々は ICP 発光分析法による同時測定法を検討し、分析精度を確保しながら、分析時間の短縮を実現しましたのでご紹介します。</p> <p>彩都研究所 衛生化学部 無機分析課 桜井一真</p>		
5)	食品容器の安全性確保のために ～溶出試験におけるビスフェノール A の高感度分析～		
	<p>ビスフェノール A は食品容器等の原料に使用され、容器から食品への移行が懸念される化学物質であり、国内外で規制の対象になっています。容器から食品への移行量の有無を把握するためには、低レベルまで測定できる分析法が必要です。そこで、食品擬似溶媒による溶出試験において電気化学検出器を用いた高感度分析法を検討しましたのでご報告します。</p> <p>多摩研究所 衛生化学部 包材試験課 遠藤薫子</p>		

2階 ギャラリー大和田 (ポスター発表 16 題)

10:00~16:45 講演以外の時間をご利用いただき、ぜひポスター発表もご覧ください。

	品質管理ゾーン
①	<p>品質保証の実際 ～信頼性のある分析結果を得るために～</p> <p>信頼性のある分析結果を提供するために、ISO/IEC 17025 の技術的要求事項を満たす体制を整えております。校正された機器、国家標準にトレーサビリティのある標準物質、分析試験者としての資格付与(教育訓練)、内部精度管理の実施及び技能試験への参加等の取り組みについてご紹介します。</p> <p style="text-align: right;">多摩研究所 品質保証部 品質保証課 河野久美子</p>
②	<p>ブリックスを利用した水分及び比重の推定 ～多様な食品種のデータ解析から得た相関関係～</p> <p>液状食品の水分及び比重の測定には特殊な機器や時間を必要とします。一方、ブリックスは屈折計を用いて簡単に測定する事ができます。また、水分、比重及びブリックスには強い相関があります。今回は水分及び比重の測定結果の信頼性を向上する手法として、ブリックスの活用を目指し、食品種毎のデータを検証しましたのでご報告します。</p> <p style="text-align: right;">大阪支所 基礎栄養部 基礎栄養分析課 井川尚子</p>
③	<p>飲料水の硬度の分析方法選択について</p> <p>飲料水の口当たりに関係する分析項目として、カルシウムとマグネシウムの含有量より算出される「硬度」が知られています。その分析方法について、複数ある測定方法から「EDTA 法(滴定法)」、「イオンクロマトグラフ法」及び「ICP 発光分光分析法」について比較検討を行いましたのでご報告します。</p> <p style="text-align: right;">多摩研究所 衛生化学部 水質試験課 据 貴志</p>
④	<p>魚の鮮度評価指標(K 値)における簡易測定について</p> <p>生魚の品質を確保するための鮮度指標にK 値があります。K 値は魚の死後、筋肉中の核酸関連物質の自己消化による変化から算出されます。今回、簡易測定器を用いたK 値の測定、マグロにおける経時的なK 値の変化、一般細菌数や外観の変化との相関についてご紹介します。</p> <p style="text-align: right;">東京本部 微生物部 微生物試験課 手塚利恵</p>
⑤	<p>微小異物の正体を探る! ～小さな異物の検査テクニックと詳細分析法の紹介～</p> <p>近年、食品への異物混入が大きくニュースとして取上げられたこともあり、消費者の異物に対する関心が高まり、企業では、より微小な異物に対する分析試験が求められる傾向にあります。そこで、今回は、弊財団が実施している微小な異物に対する分析方法及び異物の詳細な特定に向けた分析事例をご紹介します。</p> <p style="text-align: right;">多摩研究所 試験研究部 応用試験課 伊藤英伸</p>



分析試験手法ゾーン

⑥ 水分⇒灰分の連続測定の可能性について ～高水分試料を用いた検討～

食品分析において、水分・灰分の測定は炭水化物の算出に必須です。現在、両成分を個別に測定していますが、水分の重量測定後の試料をそのまま灰化することで、灰分の測定を連続して行える可能性があります。そこで、連続測定方法並びに連続測定に対する適用性を調査しましたのでご報告します。

多摩研究所 基礎栄養部 基礎栄養分析課 庄司美雪

⑦ エリスリトールは減圧状態で加熱すると揮発する？ ～減圧加熱乾燥法による水分測定と最適化条件～

エリスリトールは低エネルギー甘味料として多くの加工食品に用いられています。これら加工食品を減圧加熱乾燥法により水分測定した際、エリスリトールが揮発して、結果が変動する事例が生じました。そこでその原因を調査し、改良法を検討しましたのでご報告します。

多摩研究所 基礎栄養部 基礎栄養分析課 藤野菜保

⑧ エアロゾルベース検出器による糖類分析の適用性検討

糖類における高速液体クロマトグラフ法においては、一般的に示差屈折率検出器が用いられますが、グラジエント溶出ができないことにより、妨害成分がクロマトグラムに影響を及ぼすことがあります。今回、新規軸技術であるエアロゾルベース検出器を用いた、グラジエント溶出による最適条件の検討及びそれによるクロマトグラムの改善についてご紹介します。

多摩研究所 栄養科学部 糖質分析課 速見卓也

⑨ LC-MS/MS による加工食品中の核酸系調味料の迅速一斉分析法の検討

指定添加物として核酸系調味料(5'-イノシン酸二ナトリウム, 5'-ウリジル酸二ナトリウム, 5'-グアニル酸二ナトリウム, 5'-シチジル酸二ナトリウム)は種々の加工食品に利用されています。本検討ではこれらに既存添加物である5'-アデニル酸を加えた5成分について液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計による迅速一斉分析法を検討しましたのでご報告します。

多摩研究所 衛生化学部 添加物試験課 課長補佐 吉田美佳

⑩ かび毒多成分分析について

かび毒はかびが産生する二次代謝産物で数多くの種類が知られており、しばしば食品や飼料での汚染が認められます。今回、主要なかび毒について、穀物を原料とする食品・飼料等を対象に液体クロマトグラフ-タンデム型質量分析計(LC-MS/MS)を用いて多成分分析法を検討しましたのでご報告します。

多摩研究所 微量試験部 微量試験課 主任 笹木周平

⑪ 新しいリン脂質定量法(NMR法)の開発 第2報

様々な用途においてリン脂質の需要は増加しており、より正確かつ簡便な分析法の要望が高まっています。昨年度、私達はリン脂質を構造により区別できる³¹P-NMR法をベースに信頼性の高いリン脂質定量法を考案しましたが、今回は分析法バリデーションなどさらなる知見についてご報告します。

多摩研究所 試験研究部 応用試験課 エキスパート 加藤 毅



調査・研究ゾーン

⑫ 無機元素を多変量解析すると産地が推定できます ～「きくらげ」を例として～

農産物の産地判別法として無機元素分析による方法があり、様々な食品についての開発が進んでいます。今回は、国産と中国産で価格差のある乾燥きくらげについて、国産-中国産を分類する判別法について検討しましたのでご紹介します。

多摩研究所 基礎栄養部 ミネラル分析課 平石由貴

⑬ 日本における食物繊維分析の現状 ～適用する試料と酵素のマッチングについて～

食物繊維分析において使用する酵素の管理は重要です。今回、使用する酵素の違いが食物繊維の定量値にどのような影響を及ぼすか、また、使用する酵素の評価方法について検討を行いましたのでご報告します。

彩都研究所 基礎栄養部 機能成分分析課 主任 奥村雅人

⑭ 食肉のおいしさ評価への取り組み(味と食感)

食品のおいしさは味・食感・香り・音・色などの要素により構成されます。味の数値化に関する取り組みに加えて、食感を評価する分析手法を検討しました。検討には食肉を用い、部位及び調理法の違いによる味覚センサーを用いた味の評価及びレオメーターを用いた食感の評価を実施し、味と食感によるおいしさを評価しましたのでご紹介します。

名古屋支所 栄養科学部 生化学分析課 中条友紀

⑮ 浄水シャワーが皮膚に及ぼす効果の研究 ～(一社)浄水器協会の研究から～

水道水中に含まれる残留塩素は、飲用水の安全確保のために必要である一方、髪や肌にダメージを与える可能性が指摘されています。浄水シャワーは、残留塩素を低減する浴用機器で利用が広がっています。浄水器協会が研究として行った皮膚の角質水分量を指標とした浄水シャワーの使用実験結果から、浄水シャワーが皮膚に及ぼす効果をご報告します。

多摩研究所 衛生化学部 水質試験課 柿本夏紀

⑯ 定性試験における TOF/MS の活用 第3報 ～混入異物確認からプロファイリングまで～

TOF/MS の活用として PDA 検出器と連動した色素の検索手法(第1報)、直接イオン化法を用いた油脂の迅速簡便な定性手法(第2報)についてご報告しましたが、今回は直接イオン化法を用いた界面活性剤のプロファイリングと飲料中の識別可能な濃度域の確認、また、カプセル中の脂質・リン脂質のプロファイリングについて検討しましたのでご報告します。

多摩研究所 試験研究部 応用試験課 副主任研究員 伊藤志保美

送付 F A X : 0 3 - 3 4 6 9 - 7 2 6 8



渋谷区桜丘町 23-21

渋谷駅 西口から 徒歩5分

*** 下記にご記入の上、切り離さずに F A X して下さい。 ***

御氏名	
-----	--

御社名			
御住所			
御所属			
E-mail			
TEL		FAX	

午前の部	出席 欠席	午後の部 記念講演	出席 欠席	懇談会	出席 欠席
------	-------	--------------	-------	-----	-------

- ◆定員を超えた場合のみご連絡させていただきます。
- ◆当日は名刺を1枚ご用意いただき、受付にご提出ください。

【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かかわる調査及び弊社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。