

# 2019年度

## JFRL 技術交流サロン

◆日時 2020年1月27日(月) 13:45~16:40 (受付 13:00~)

◆場所 大阪産業創造館 4階 イベントホール

大阪府中央区本町1丁目4番5号 TEL 06-6264-9800

(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 定員になり次第締め切りとさせていただきます。)

※事前のお申込みが必要です。

当日は、申込時発行する『参加券』と『名刺』  
をご持参ください。

◆プログラム

13:00 ~	受付開始 ⇒ 受付後、ポスター発表をご覧ください
13:45 ~ 13:50	開会の挨拶
13:50 ~ 14:10	I 異臭原因物質の高感度分析~抽出法の重要性について~
14:10 ~ 14:30	II 時計遺伝子発現解析試験でみる体内時計の調節作用
14:30 ~ 14:50	III 植物由来の生理活性物質単離と機能解明へのアプローチ~抗動脈硬化を例として
14:50 ~ 15:00	I~III 質疑応答・ポスター展示内容の紹介(10分間)
15:00 ~ 15:30	コーヒープレイク / ポスター発表・技術相談(30分間)
15:30 ~ 15:50	IV もっと知りたい! ビタミン分析~バイオアッセイとHPLC法の特徴~
15:50 ~ 16:10	V 機能性関与成分(アントシアニン)の具体的検査事例
16:10 ~ 16:30	VI 食品分析の現場における核磁気共鳴スペクトルの利用について
16:30 ~ 16:40	IV~VI 質疑応答(10分間)
16:40	閉会

ポスター発表(ご自由にご覧ください。担当者も来場予定です。)

- ★食品衛生法改正からみる異物検査~HACCP 制度化と製品回収報告の義務化~
- ★LC-MS を用いた人参サポニンの高感度分析法の検討
- ★定量 NMR による清涼飲料水の迅速かつ簡便な有機組成分析について
- ★無機微量分析の決め手はこれ! ~マイクロ波分解容器のブランクを上手に管理する~
- ★細菌の同定試験のご紹介~安心安全のためのアプローチ~
- ★芽胞数測定に及ぼす加熱温度の影響
- ★分析の質向上に向けた取り組み~ISO/IEC 17025:2017 の試験所に必要なこと~
- ★時計遺伝子発現解析試験でみる体内時計の調節作用
- ★もっと知りたい! ビタミン分析~バイオアッセイとHPLC法の特徴~

♪ 講演の前と 15:00~15:30 の間はポスター発表をご覧ください。  
ささやかながら、お飲物(コーヒー)もご用意しております。



## ◆講演内容詳細◆

### I 異臭原因物質の高感度分析～抽出法の重要性について～

彩都研究所 試験研究部 分析化学課 北川 未来

様々な異臭分析を行っている中、ヒトの鼻ではにおいが感知できても、機器分析における検出が困難なほど低濃度の異臭成分に出会うことがあります。本講演では、閾値がpptオーダーよりさらに低濃度のビタミン臭について、抽出法を工夫することで原因物質を明らかにできた事例をもとに、異臭分析における抽出法の重要性についてご紹介します。

### II 時計遺伝子発現解析試験でみる体内時計の調節作用

多摩研究所 安全性試験部 安全性試験課 小田しおり

体内時計は睡眠、ホルモン分泌をはじめとした様々な生体機能を制御していることが明らかとなり、健康・機能性の観点から高い関心を集めております。そこで、弊財団では今年度より「時計遺伝子発現解析試験」の受託を開始しました。本講演では本試験の原理から実際の試験例まで幅広くご紹介します。

### III 植物由来の生理活性物質単離と機能解明へのアプローチ～抗動脈硬化を例として～

彩都研究所 研究開発部 機能科学研究チーム 主任 井出 将博

天然物由来の生理活性成分の探索は古くから盛んに行われており、また、植物由来の素材は食経験のあるものが多く、食品や医薬品として多数利用されています。そのため天然物の生理活性物質の単離・評価法は医薬、栄養、食品科学上の重要な手技の1つです。今回は抗動脈硬化作用をターゲットとした植物由来成分の単離プロセスについて一例を挙げてご紹介します。

### IV もっと知りたい！ビタミン分析～バイオアッセイとHPLC法の特徴～

大阪支所 栄養科学部 ビタミン分析課 林 幸恵

食品表示基準ではビタミンB群6成分について微生物学的定量法が推奨されていますが、含量によっては高速液体クロマトグラフ法でも分析が可能です。今回は、分析方法の選択に役立つ、両分析方法の特徴と適用サンプルについてご紹介します。

### V 機能性関与成分（アントシアニン）の具体的検査事例

彩都研究所 基礎栄養部 機能成分分析課 伊藤 英伸

機能性表示食品制度は開始から5年が経過しようとしています。その受理数は2000品を超え、市場は飛躍的に拡大しています。本講演では、弊財団で、多数の分析実績がある機能性関与成分の中からアントシアニンを例として検査方法をご紹介します。

### VI 食品分析の現場における核磁気共鳴スペクトルの利用について

多摩研究所 試験研究部 チーフエキスパート 加藤 毅

核磁気共鳴スペクトル(NMR)法は、食品成分の識別と定量に長けた非破壊分析法です。NMR法の特徴を効果的に活用することで、弊財団では、汎用機器分析法が苦手とする領域を補完し、適用範囲の拡張による総合的な食品分析サービスの向上を目指しています。本講演では、食品分析におけるNMR法の適用事例についてご紹介します。

## ◆お申し込み方法：

J F R L

検索



ホームページの最新情報  
からお申し込み下さい



※こちら↓↓のフォームからもお申し込みいただけます※

<https://forms.gle/7tNoqFa9HEAFTfMHA>

※フォームから申込みできない場合は、下記のE-mail または fax でご連絡先をお知らせ下さい※

お問合せ先 (一財) 日本食品分析センター大阪支所 お客様サービス部 お客様相談室

担当：村井, 小泉, 山口, 宇賀

E-mail: [oskaihatu@jfrl.or.jp](mailto:oskaihatu@jfrl.or.jp)

TEL: 06-6386-1855

FAX: 06-6386-2013

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!!**