

第12回基準油脂分析試験法セミナー

— 油脂、脂質分析の基礎から最新の分析法まで —

日 時 平成24年11月26日(月) 10:30~16:25, 11月27日(火) 9:30~16:45

会 場 油脂工業会館 (東京都中央区日本橋3-13-11)

主 催 公益社団法人 日本油化学会

協 賛 日本農芸化学会、日本食品科学工学会、日本家政学会、日本栄養・食糧学会、
日本水産学会、日本分析化学会

分析法を中心にしたこのセミナーは12回目を迎えます。今回のセミナーは油脂、脂質の分析を本格的に学びたい人を対象として、◆分析業務の基礎である分析値の取り扱いや分析法のバリデーション、◆油脂、脂質分析の基本である組成分析、酸化度の分析、物性分析の解説、さらに、◆最近注目されている脂質メタボロミクス、グリシドール脂肪酸エステルや放射性物質の分析について、それぞれ専門の先生方に解説して頂きます。皆様の参加をお待ちしております。

プログラム (演題と講師)

1日目 11月26日(月)

1. 分析値の信頼性とは — 精度管理、不確かさも含めて — 9:30~10:30
(独) 製品評価技術基盤機構 認定センター 浅田 正三 氏

日常分析して出している分析値が正しいとは考えたことがありますか。
化学分析における真値とは? 正しい分析値を出すための手法(精度管理)、不確かさとは? ISO 17025等について話します。

2. 食品の脂質成分分析と脂質抽出法 10:35~11:35
(財) 日本食品分析センター 佐藤 伸一 氏

食品の脂質抽出法は、食品の種類や分析の目的に適した方法の選択が必要となってくる。ここでは、脂質成分の中でも劣化度測定や定量分析における代表的な脂質抽出法の特徴と有効な選択方法を紹介する。また、脂質抽出時における注意点も合わせて解説する。

- 講師の先生を囲む会(個別質問など) 11:35~12:00

3. LC、GCによる脂質クラスと分子種分析 13:00~14:00
月島食品工業(株) 永井 利治 氏

脂質には種々の脂質クラスが含まれており、その組成、また、脂質クラスごとの構成脂肪酸やその結合位置が、脂質の物理的、化学的、栄養学的な特徴に影響を与えている。本講演では、GC、LCによる個々の脂質クラスの脂肪酸組成分析、分子種分析の手法について、また、分離モードや検出器の特徴について解説する。

4. 油脂・脂質の酸化度分析 14:05~15:05
成蹊大学 原 節子 氏

酸化劣化は油脂・脂質の品質管理において常に重大な問題であり、油脂・脂質の酸化劣化度を正確に把握するためには、酸化条件や試料に応じた 的確な分析法の選択が必要である。本セミナーでは油脂・脂質の各種酸化度分析法の原理・方法および注意点などについて解説する。

5. 油脂および油脂加工品の物性分析

15:10~16:10

月島食品工業(株) 畠山 菜緒子 氏

油脂および油脂加工品の物性を測定するには融点、固体脂含量、コンシステンシーや粘弾性等、様々な方法があり、目的によってこれらを使い分ける必要がある。本講演では、データの意味と分析する上での注意点を説明する。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など）

16:10~16:30

2日目 11月27日(火)

6. HPLCのバリデーション

9:30~10:30

日本ダイオネクス 大河原 正光 氏

“ISO/IEC17025”や、“登録検査機関における製品検査の業務管理について”では、機器の仕様が要求事項を満たさされていることを前提としてメソッド開発、実測定がおこなわれる。今回は、分析に用いられるHPLCについてのハードウェア、ソフトウェアバリデーションの具体的手法について解説する。

7. 超臨界流体を用いた脂質メタボロミクス

10:35~11:35

大阪大学大学院 馬場 健史 氏

疎水性の代謝物を高解像度で分離可能な超臨界流体クロマトグラフィー(SFC)や易酸化物など変化を受けやすい代謝物をインタクトの状態で抽出可能な超臨界流体抽出(SFE)の脂質メタボロミクスにおける適用技術の開発について、実サンプルへの応用例も示しながら紹介する。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など）

11:35~12:00

8. 過酸化脂質分析—血中過酸化リン脂質のMS/MS分析における注意点と解決法—

13:00~14:00

東北大学大学院農学研究科 ○仲川清隆、加藤俊治、宮澤陽夫 氏

ヒト血漿過酸化リン脂質(PCOOH)のLC-MS/MS分析では、定量性に深く関わる要因として、1) 標品純度、2) 血漿からのPCOOH抽出法、3) PCOOHに特異的なMS/MS MRM検出、4) MS/MSイオンサプレッション回避などが挙げられる。これらの対策と、PCOOHを基軸とした、脂質過酸化と疾病の関係解明、食品成分による制御についての我々の知見を紹介する。

9. LC-MSによるグリシドール脂肪酸エステルの分析

14:05~15:05

花王(株) 河合 滋 氏

グリシドール脂肪酸エステル(GE)は、精製油脂中に微量に存在することが近年新たに判った物質である。本セミナーでは、初めて日米油化学会のジョイント公定法として登録されたGE直接分析法について紹介するとともに、GE分析法などに関する最新の知見を紹介する。

10. 食品中の放射性物質測定の基本と注意点

15:10~16:10

(財)日本食品分析センター 野村 孝一 氏

昨年3月の原発事故から既に1年以上が経過し、今年の4月1日からは食品中の放射性物質に新たに基準値が設定され、その検査方法も見直されています。本講演では新たな基準値に対応した検査方法について、その基本から測定のポイント、注意点等についてご紹介します。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など）

16:15~16:45

参加費：	本会普通会員	20,000円
	本会法人会員勤務者・協賛学会個人会員	24,000円
	非会員	35,000円
	学生	8,000円

申込方法： 下記の申込書に記入の上、Fax 又は同内容を e-mail にて下記宛申込み、参加費をお振込下さい。振込手数料はご負担願います。

振込先： 三菱東京UFJ銀行 八重洲通支店 普通預金 **1057794** (社)日本油化学会

申込締切： 11月16日(金) 定員になり次第締め切ります。

申込先： 〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館 (社)日本油化学会
 TEL: 03-3271-7463 FAX: 03-3271-7464
 e-mail: c-abe@jocs-office.or.jp

FAX: 03-3271-7464

		受付番号										
第 1 1 回基準油脂分析試験法セミナー 申込書 (11月24日~25日)												
ふりがな 氏名		所属学会 会員番号										
勤務先												
連絡先	〒 Tel : Fax : e-mail :											
参加費 (○印)	<table border="0"> <tr> <td>本会普通会員</td> <td>20,000円</td> </tr> <tr> <td>本会法人会員勤務者</td> <td>24,000円</td> </tr> <tr> <td>協賛学会個人会員</td> <td>24,000円</td> </tr> <tr> <td>非会員</td> <td>35,000円</td> </tr> <tr> <td>学生</td> <td>8,000円</td> </tr> </table>	本会普通会員	20,000円	本会法人会員勤務者	24,000円	協賛学会個人会員	24,000円	非会員	35,000円	学生	8,000円	送金予定： 月 日頃
本会普通会員	20,000円											
本会法人会員勤務者	24,000円											
協賛学会個人会員	24,000円											
非会員	35,000円											
学生	8,000円											