

平成 24 年 9 月 26 日

平成 24 年度 分析技術セミナー

－食品混入異物と食品分析の実際－

新潟県工業技術総合研究所
下越技術支援センター

食品の安全性や消費者の意識の高まりから食品混入異物の分析が注目されています。弊センターでもこれまで多くの食品異物の分析を実施してまいりました。

このたび、食品異物と食品に関する分析の事例を紹介するためにセミナーを企画しました。異物分析とともに食品研究センターより HPLC、GC/MS の分析事例に関しても紹介いただくこととしました。食品およびその周辺産業の皆様にはお役に立つ内容となっておりますので、ふるってご参加いただきますようお願い申し上げます。

記

- 日 時** 平成 24 年 10 月 19 日（金）13:00～17:00
- 場 所** 新潟県工業技術総合研究所 3 階 301 会議室
〒950-0915 新潟市中央区鑑西 1-11-1 （新潟駅から徒歩 15 分）
URL: <http://www.iri.pref.niigata.jp>
- 内 容** 次頁にセミナー次第（詳細）を載せましたのでご覧下さい。
＊ 分析技術セミナー
（１）食品混入異物分析の実際
（２）HPLC、GC/MS による食品分析の実際
（３）新しい食品分析技術の紹介
＊ 装置見学
- 定 員** 30 名
- 受講料** 無料
- 申込方法** 参加申込書にご記入いただき、10 月 17 日までに FAX またはメールでお申し込みください。

平成 24 年度 分析技術セミナー 参 加 申 込 書

申込先：下越技術支援センター 永井 宛

FAX: 025-241-5018 e-mail: nnagai@iri.pref.niigata.jp

貴社名		住所
TEL		FAX
役職	氏名	E-mail アドレス

分析技術セミナー次第

- 13:00～13:05 受付
- 13:05～13:10 あいさつ
- 13:10～16:00 分析技術セミナー
1. 食品混入異物分析の実際(13:10-14:10)
下越技術支援センター 主任研究員 天城裕子
食品への混入異物の分析の流れを実例で紹介します。
 2. HPLC, GC/MS による食品分析の実際(14:10-15:00)
農業総合研究所食品研究センター 専門研究員 渡辺 聡
研 究 員 小林和也
食品中の香気成分やアミノ酸・機能性成分の分析事例を同センターの研究内容とともに紹介し、またその利用手続きを説明します。
休憩 (15:00-15:10)
 3. 新しい食品分析技術の紹介 (15:10-16:00)
ーケモメトリックスと赤外イメージングー
下越技術支援センター 主任研究員 岡田英樹
ケモメトリックス(多変量解析)を用いて雪室ニンジンや市販ビールを分析した例や赤外イメージングを用いた食品の組成分布の事例を紹介します。
- 16:00～16:30 装置見学
- 16:30～17:00 質疑応答

※問い合わせ先：新潟県工業技術総合研究所下越技術支援センター 永井 TEL:025-244-9168

