

開発中の基準油脂分析試験法 合同試験にご協力ください！

	分析法	用 途
1	リン脂質分析法（ ³¹ P-NMR）	油脂や食品中のリン脂質含量を ³¹ P-NMRで定量。 担当：日本食品分析センター 加藤毅 (katout@jfri.or.jp)
2	ごま油のリグナン分析法（HPLC）	ごま油に含まれるリグナン類を定量するHPLC法。 担当：東北大学 仲川清隆 (kiyotaka.nakagawa.c1@tohoku.ac.jp)
3	食品中の総コリン量の分析（LCMS）	大豆や卵黄に含まれる総コリン量を定量するLCMS法。 担当：日本食品分析センター 平川祥成 (hirakaway@jfri.or.jp)
4	油脂の酸価測定法 （滴定指示薬の見直し, 1 機関評価）	油脂中の遊離脂肪酸量を求める中和滴定。指示薬による測定値の差を評価。担当：日本食品油脂検査協会 飯田泰浩 (iida@syken.or.jp)
5	全窒素および粗タンパク質の分析 （デュマ燃焼法、アルゴンガス代替）	試料を高温で燃焼・還元し、発生した窒素ガスから全窒素量を定量。ヘリウム代替として、アルゴンガスを評価。 担当：日本油料検定協会 寺澤真二 (terazawa2047@nykk.or.jp)
6	油脂の酸価測定法 （電位差自動滴定法）	指示薬を用いた色差による滴定法を、電位差による自動滴定法とする。 担当：日本食品分析センター 伊藤智子 (itouto@jfri.or.jp)

ご興味あるかた、参加可能なかたは、各担当者または規格試験法委員会にご連絡ください。