

2026年 ライフサイエンス・産業技術部会セミナー

ー食品のイメージングー

日時 令和8年7月23日(木) 12:35~16:50

会場 東京海洋大学 品川キャンパス 楽水会館 1F 会議室 (東京都港区港南 4-5-7)

【交通】JR 線・京浜急行線 品川駅 港南口(東口)から徒歩約 10 分、東京モノレール天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 15 分、りんかい線天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 20 分

(最寄り駅から会場地図への行き方：<https://www.kaiyodai.ac.jp/overview/access/>)

主催 公益社団法人 日本油化学会

ライフサイエンス、食品素材、分析法などに対して様々な角度から掘り下げてきたライフサイエンス・産業技術部会セミナーですが、今回は「食品のイメージング」をテーマとしました。セミナーでは、SEM、質量分析イメージング、MRI、ラマン分光法の専門家の先生方により、様々な角度での食品や生体試料の分析・評価方法をご紹介いただく予定です。

分析機器による食品や生体試料の観察の方法を広く網羅した内容としておりますので、若手社員や学生の方にも是非参加いただければと思います。セミナー後には情報交換会を予定しております。情報交換会にはご発表いただいた講師の先生をお招きし、より深い情報交流に役立てていただきたいと思います。皆様の参加をお待ちしています。

プログラム

12:35

開会の辞

12:40~13:40

1. SEM を使った食品の測定事例

日本電子株式会社 中畠 香織 氏

食品は油分や水分を多く含むため、真空雰囲気観察を行う SEM では一般的に凍結(クライオ)法を用いる。近年では多様な観察法が利用可能となり、食品の微細な構造解析や異物測定が簡易かつ迅速に行えるようになってきた。本講演では、食品を対象とした最新の SEM 測定事例を紹介する。

13:40~14:40

2. 食品加工における質量分析イメージングの利用

安田女子大学 理工学部 塩田 誠 氏

組織や素材中の物質の局在性を評価する質量分析イメージングの利用が広がりつつある。本講演では、著者が関わった白カビ系チーズの熟成中の呈味成分の挙動解析を中心に、加工油脂製品の固体脂構造の解析など、食品加工分野への応用について紹介を行う。

14:50～15:50

3. 食品加工プロセスにおける MRI 計測技術の応用

東京海洋大学 福岡 美香 氏

MRI は、食品内部の水分・塩分・脂質分布や組織構造変化を非破壊的に可視化できる技術である。近年では、加熱、乾燥、凍結解凍、さらにはコロイド・油脂系食品の構造解析への応用が進められている。本セミナーでは、食品分野における MRI 応用例を紹介する。

15:50～16:50

4. ラマン分光法による生体脂肪の無侵襲脂肪酸組成定量分析技術

関西学院大学 生命環境学部 佐藤 英俊 氏

ラマン分光技術は分子振動の観測により、試料の分子組成を分析できる。食品から体内まで分析が可能である。ラマンプローブを用いた皮下脂肪の脂肪酸鎖組成の定量分析技術について述べる。

16:50

閉会の辞

17:00 (～19:00) 情報交換会

セミナー 参加費：

日本油化学会個人会員 8,000 円

日本油化学会法人会員勤務者 10,000 円

会員外 16,000 円

学生 1,000 円

情報交換会 参加費： 5,000 円 (学生：1,000 円)

申込方法： Google フォームに「1) 氏名、2) 所属、3) 連絡先 e-mail、4) 会員の別 (個人、法人、会員外 (一般)、学生)、5) 情報交換会への参加の有無」をご入力ください。

< 申込先 URL > <https://forms.gle/25YC1nPBZT9dFEy1A>

申込締切： 令和 8 年 7 月 15 日 (水) ※定員(100 名)になり次第締め切ります。