

(公社) 日本油化学会 規格試験法委員会主催 特別セミナー

日時: 2024年2月27日(火) 13:00~17:30

会場: (一財) 油脂工業会館 9階大会議室 ならびに Zoom 同時配信

参加費: 無料

主旨: アメリカ油化学会 Chief Science Officerとして日本油化学会を長年ご支援下さり、そして今年度からは当委員会のアドバイザーに就任された Scott Bloomer 氏をお招きし、アメリカ油化学会における最近の公的な油脂分析試験法の開発動向についてお話をさせていただきます。そして日本からは、分析を活用した油脂研究のトピックス、若手の研究紹介、公的試験法の開発状況を報告して日米交流を図ります。油脂の分析に係わる皆様に、この機会を無料で公開いたします。皆様のご研究の参考になれば幸いです。

司会進行:

規格試験法委員会委員長 仲川清隆 (東北大学)

Session chairs:

規格試験法委員 長谷川裕伴 (日清オイリオグループ(株)), 井上賀美 (株)J-オイルミルズ), 齋藤勝義 (花王(株)), 田中礼央 (雪印メグミルク(株)), 岩岡栄治 (不二製油(株))

プログラム:

1:00 PM – 1:10 PM

開会あいさつ

日本油化学会副会長 後藤直宏 (東京海洋大学)

国際交流委員長 坂井隆也 (花王(株))

1:10 PM – 2:50 PM

Session 1 Topics in Lipid Research with Analysis Applications

- Assessment of anti-inflammatory activity of carotenoids using an LC/MS-based lipidomics approach
Yuki Manabe (Kyoto University, Japan Oil Chemists' Society Standard Methods Committee)
- Separation of triacylglycerol positional isomers and enantiomers in edible oil and fat by chiral HPLC
Toshiharu Nagai (Tokyo University of Technology, Japan Oil Chemists' Society Standard Methods Committee)
- Raman spectroscopy for fat analysis in live cells and tissues
Hidetoshi Sato (Kwansei Gakuin University)
- The mechanism of aroma component formation during oxidation of saturated fatty acids
Kanji Aoyagi (The Nisshin OilliO Group, Ltd.)
- Oxidation products of triacylglycerols are counted as AV
Toshiro Sato (J-OIL MILLS, INC.)

2:50 PM – 3:05 PM

Break

3:05 PM – 3:45 PM

Session 2 Student Research Introductions

- Analyzing hydroperoxyl positions of esterified docosahexaenoic acid hydroperoxide with liquid chromatography-tandem mass spectrometry
Ibuki Kusumoto (Doctoral Student at Tohoku University)
- Total choline analysis method focusing on acid hydrolysis of choline esters in various foods

Yoshinari Hirakawa (Japan Food Research Laboratories, Doctoral Student at Tohoku University)

3:45 PM – 4:25 PM

Session 3 Lipid Analytical Methods for Official Methods Establishment

- The use of NIR in quality control of vegetable oils; an example of lignan analysis
Yurika Otoki (Tohoku University)
- Quantitative analysis of phospholipids in foods using ^{31}P NMR spectroscopy.
Tsuyoshi Kato (Japan Food Research Laboratories, Japan Oil Chemists' Society Standard Methods Committee)

4:25 PM – 4:40 PM

Break

4:40 PM – 5:20 PM

Guest Lecture

- Current method projects under development in AOCS
Scott Bloomer, Ph.D. (Chief Science Officer of American Oil Chemists' Society, Retired)

5:20 PM – 5:30 PM

閉会の挨拶

規格試験法委員会副会長 渡辺嘉 (大阪産業技術研究所)

6:00 PM – 8:00 PM

講師を囲む懇親会

会場: うすげぼう (油脂工業会館 地下1階)

日時: 2月27日(火) 6:00 PM - 8:00 PM

会費: 5,000円 (税率10%, 税抜き価格4,546円, 税額454円)

締切: 2月20日(火) 5:00 PM

主催: 公益社団法人日本油化学会 (T5010005016408)

受講参加申込み

下記サイトに参加者氏名、ご所属、連絡用メールアドレス、参加方法(油脂工業会館で受講・Zoomで受講)、懇親会の出欠(参加・不参加)を記載して2月20日までに事前登録して下さい。油脂工業会館での受講者は定員40名で、懇親会は定員30名で締め切らせて頂きます。なお講演は英語で行います。



<https://x.gd/8QXdY>

会場へのアクセス

東京都中央区日本橋 3-13-11 油脂工業会館 [>こちらをご覧ください。](#)

問い合わせ先

日本油化学会 事務局 金子行裕 y-kaneko@jocs.jp 03-3271-7463

