

第23回基準油脂分析試験法セミナー開催のお知らせ

- ・ 油脂や食品の分析法の基礎を理解し、更なるステップアップを目指しませんか。
- ・ 講師を囲む質問の会が、毎年好評です。会場の席には限りがあります。早めに申込みください。
- ・ 申込み締切りは10月31日

1.会期 **Live 講演1～6** **2024年11月18日(月)**
Video 講演7～11 **2024年11月5日(火)～29日(金)**
※Live講演は、録画を11月29日まで配信します。

2.Live講演の会場
油脂工業会館9階会議室で開催しZoomで同時配信



< 特別Live講演 > 11月18日 10:05~11:30

1. 生命科学系研究者のためのわかりやすい生物統計 -検定をうまく利用するためのキホンを中心に-

参考



東北大学 池田 郁男 氏

生命科学系の論文において統計検定の間違が多いことが指摘されている。
最大の原因は統計のキホンを研究者が十分に理解していないため。

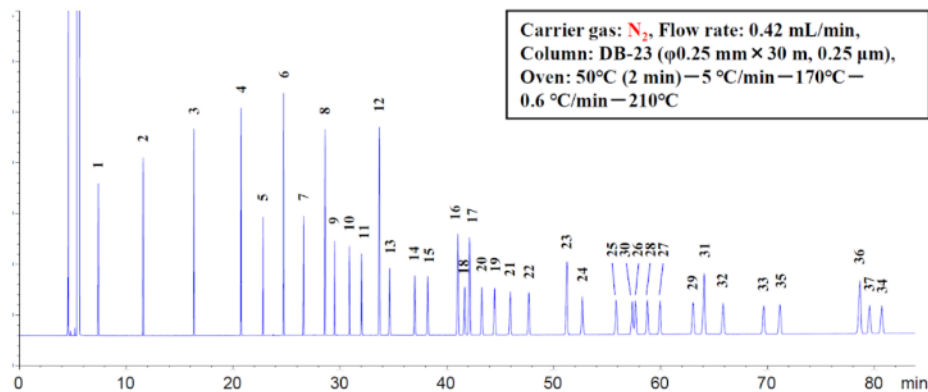
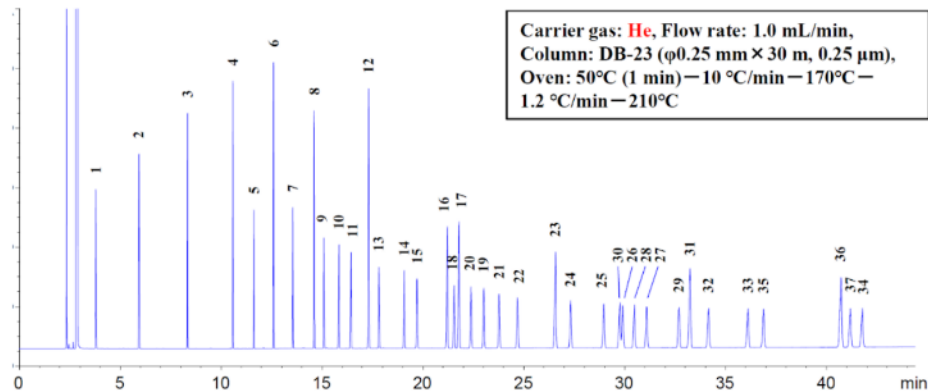
本講演では、統計および検定のキホンの考え方を分かりやすく解説する。

※11:30~11:45 講師を囲む会(個別質問など)

<Live講演> 11月18日(月) 12:30~13:20

2. ヘリウム代替キャリアガスによる脂肪酸組成分析

HeとN₂の比較 (Supelco 37 Component FAME Mix@DB-23)



1 = C4:0; 2 = C6:0; 3 = C8:0; 4 = C10:0; 5 = C11:0; 6 = C12:0; 7 = C13:0; 8 = C14:0; 9 = C14:1; 10 = C15:0; 11 = C15:1; 12 = C16:0; 13 = C16:1; 14 = C17:0; 15 = C17:1; 16 = C18:0; 17 = C18:1n-9cis; 18 = C18:1n-9trans; 19 = C18:2n-6cis; 20 = C18:2n-6trans; 21 = C18:3n-6; 22 = C18:3n-3; 23 = C20:0; 24 = C20:1; 25 = C20:2; 26 = C20:3n-6; 27 = C20:3n-3; 28 = C20:4n-6; 29 = C20:5n-3; 30 = C21:0; 31 = C22:0; 32 = C22:1; 33 = C22:2; 34 = C22:6n-3; 35 = C23:0; 36 = C24:0; 37 = C24:1

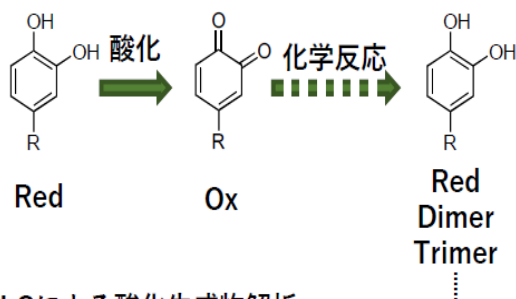


福島大学
吉永 和明 氏

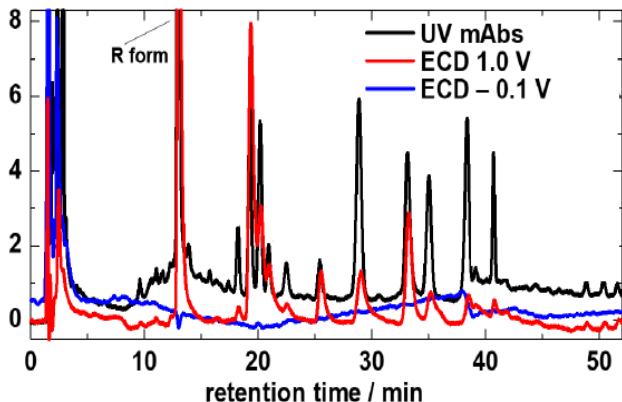
ヘリウム供給不足と高騰に対し、代替ガスによる脂肪酸組成分析法の開発を、本委員会で行っています。その最新情報を紹介します。

<Live講演> 11月18日(月) 13:20~14:10

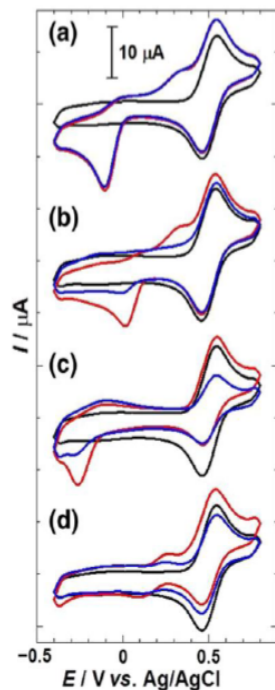
3. ポリフェノールの酸化還元反応の解析



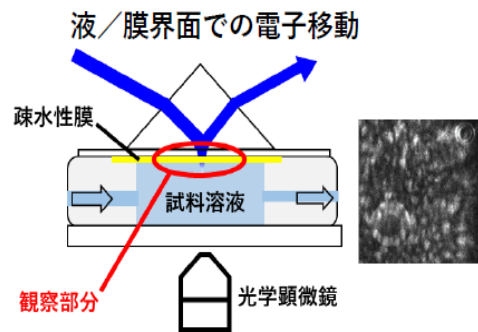
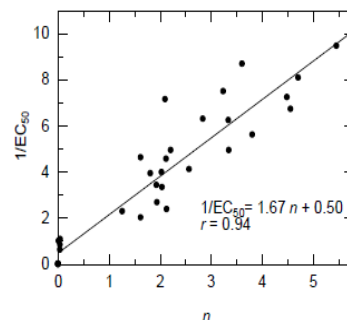
HPLCによる酸化生成物解析



CVによるラジカル捕捉
反応機構の分類



DPPH消去活性と酸化電子数の相関



神戸大学
堀田 弘樹 氏

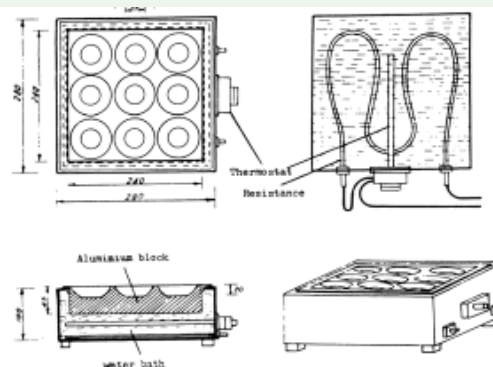
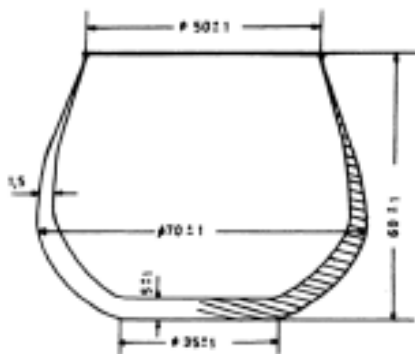
電子移動は直接見えないのでイメージもしにくいですが、いたるところで行われている重要な反応です。定性的で構わないので化学反応の全体像をつかんでほしいと思います。

※14:10~14:25 講師を囲む会(個別質問など)

<Live講演> 11月18日(月) 14:35~15:25

4. オリーブオイルの官能評価法

テイastingグラス



容量：14~16mL (12.8~14.6g)
温度：28±2℃



(株)JOILミルズ
水野 勢技世 氏

COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2/2020 GLASS FOR OIL TASTINGより

Copyright©2024 JOYL ALL Rights Reserved.

オリーブオイルの風味は品種や産地、気象条件等の要因が掛け合わされることから無限大です。

会場ではテイastingをして頂き、官能評価を紹介しながら、風味のバラエティーをお楽しみいただきます。

<Live講演5> 11月18日(月) 15:25~16:15

5. 再生油脂の品質JAS（日本農林規格）制定 に向けての分析法の検討について

全国油脂事業協同組合連合会

塩見 正人 氏

廃食用油業界に関する基礎情報と、現在、全油連が主体的に取り組んでいる事業『**廃食用油再生油脂の品質JAS化**』の進捗について紹介します。

再生油脂の品質成分の規程を昨年までに終え、現在はその分析法の妥当性を検討しています。

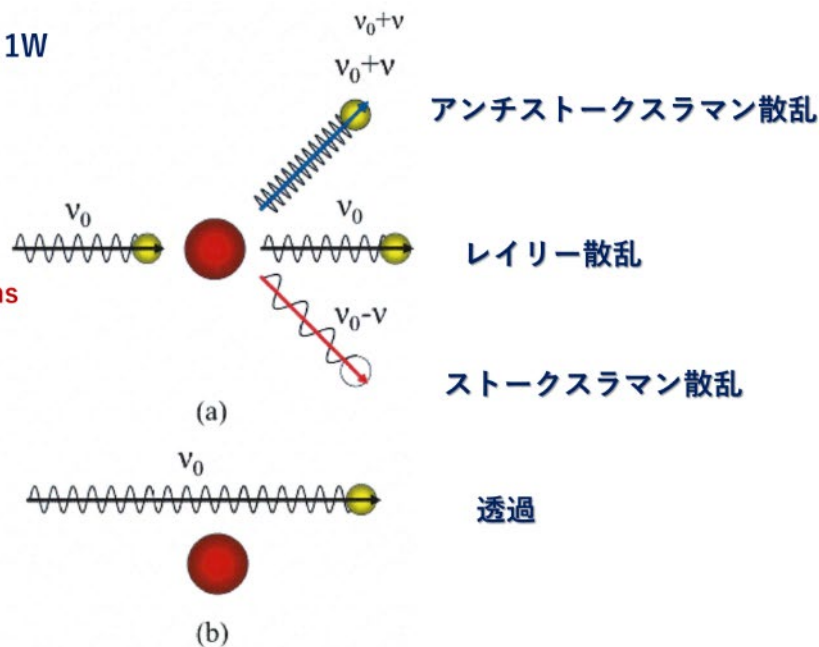
<Live講演> 11月18日(月) 16:25~17:15

6. 近赤外、赤外、ラマン分光分析を用いた脂質の非破壊分析

ラマン散乱

2.5×10^{18} photons/500 nm, 1W

$10^{13} \sim 10^{15}$ photons
Raman; $\sim 1/10^7$



関西学院大学

尾崎 幸洋 氏

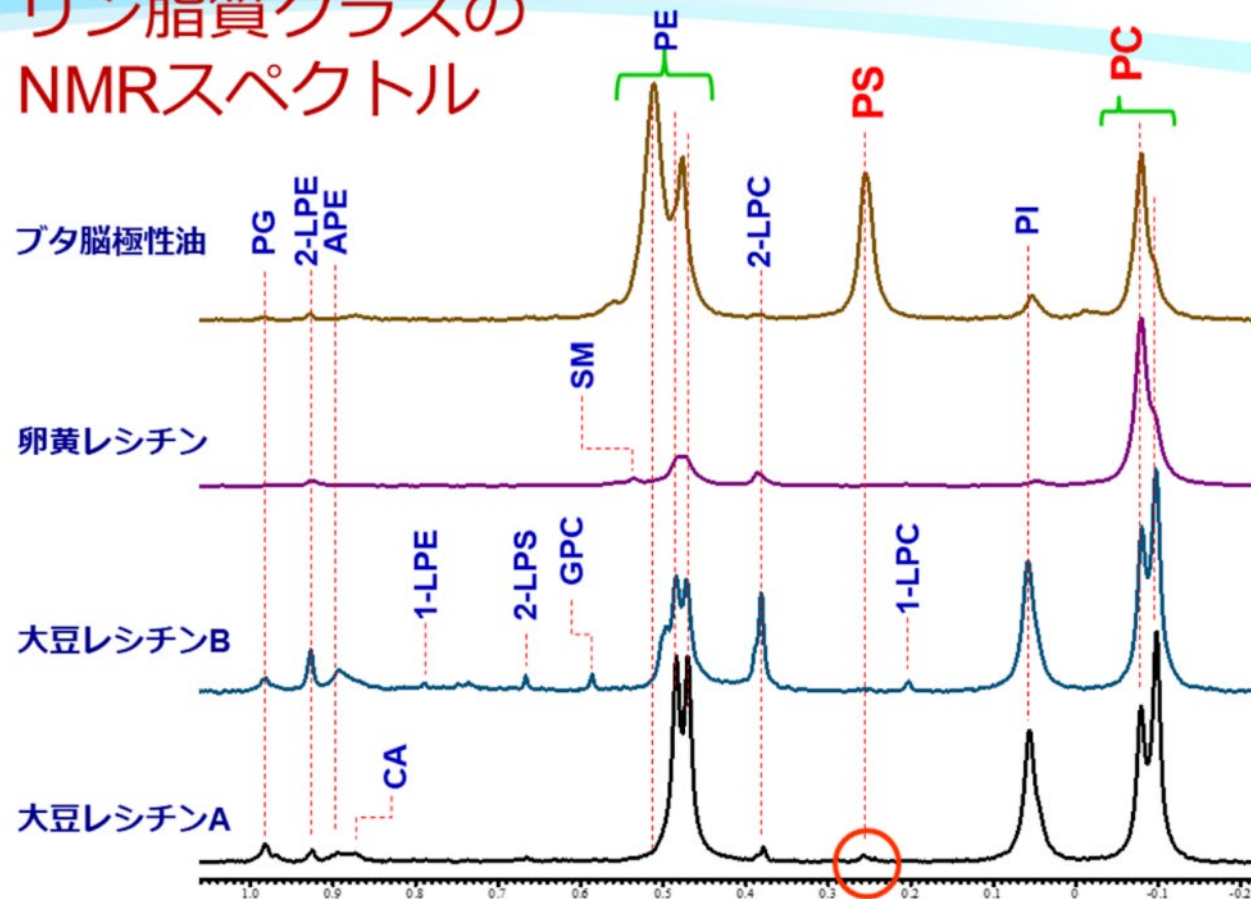
近赤外、赤外、ラマン分光法の原理、特色、実験法について説明し、今後の発展についても触れます。特に非破壊分析法という点に力点を置き、脂質の非破壊分光分析について実例を挙げながら解説します。

※17:15~17:30 講師を囲む会(個別質問など)

※18:00~20:00 懇親会

7. 核磁気共鳴スペクトルの脂質分析への活用

リン脂質クラスの NMRスペクトル



(一財) 日本食品
分析センター
加藤 毅 氏

核磁気共鳴スペクトルは定性と定量を同時にこなすユニークな分析法です。中性脂質及びリン脂質の分析手法について詳しく説明し、さらにカロテノイド等の脂溶性生理活性物質の分析事例を紹介します。

8. 油脂を含む食品のおいしさとその科学的メカニズム



大阪公立大学
松村 成暢 氏

油脂のおいしさとは？



見た目



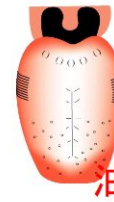
食感



香り

トロや霜降り肉のおいしさが
香りや食感で説明できない。

油脂のおいしさは
香りや食感以外の要素
があるはずである。



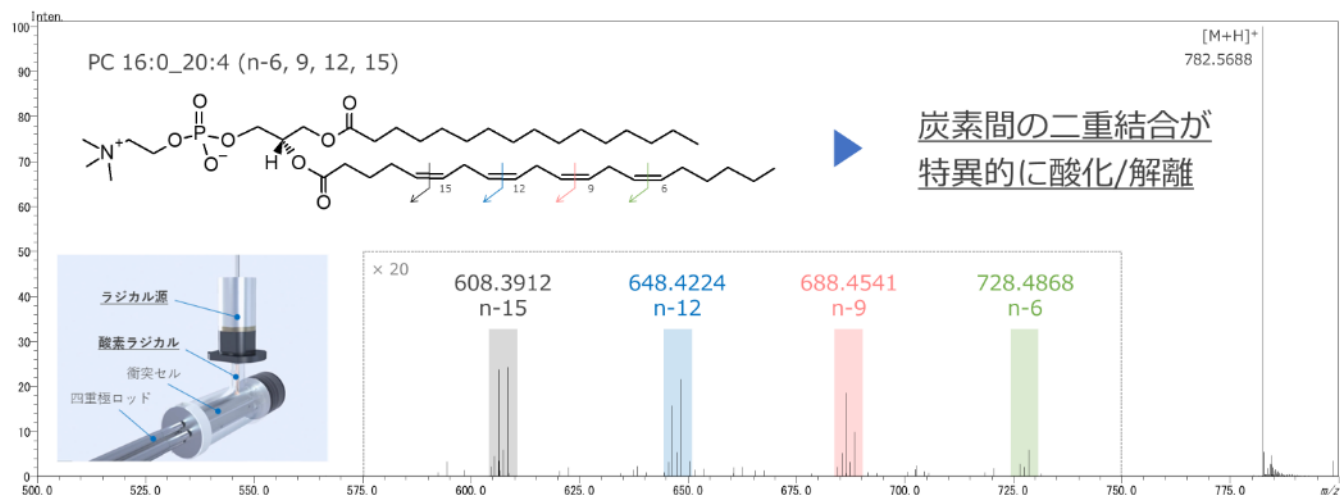
Delicious!

油脂分子は他の味物質と同様に
味細胞で受容され脳へと伝達される？

油脂を多く含む食品は魅力的な美味しさを持つ。単独では無味であるはずの油脂がどのようにして食品の味を高めているのか、なぜ動物が油脂に心惹かれるのかを最新の知見とともに説明します。

9. イオン解離技術OADを用いた新しい油脂分析法

OADではこんなことができます



OADにより**二重結合位置**を捉えることができる

従来の方法では難しかった**脂肪酸側鎖の炭素間二重結合 (C=C) の位置を決定**することが可能です。特に、**オメガ3**や**オメガ6**などの**脂肪酸における構造多様性の解明に貢献**します。本セミナーでは、OADを搭載した質量分析システムの概要と、その応用例について紹介します。

(株)島津製作所
高橋 秀典 氏

<Video講演> オンデマンド配信 11月5日 (火) ~11月29日 (金)

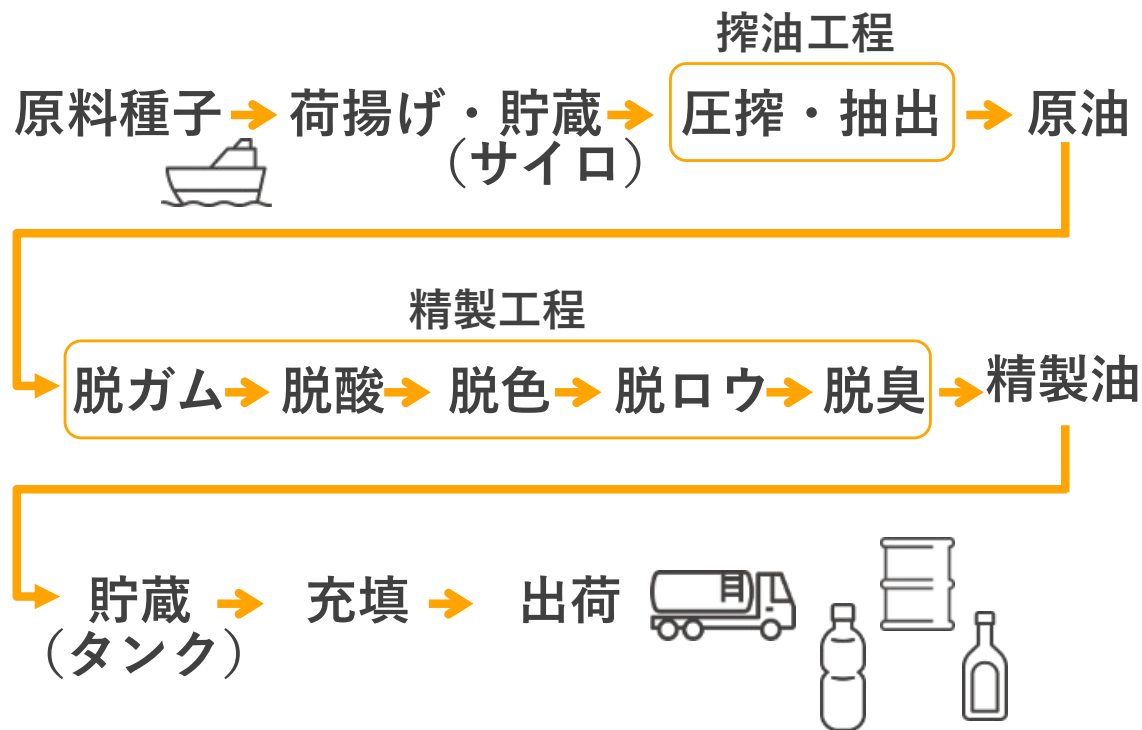
10. 食用油の製造と基準油脂分析試験法



日清オイリオグループ(株)
山本 小百合 氏

油の製造工程

NISSHIN Oilio



食用油の製造ではその品質を管理するために様々な分析が使われています。製造現場で基準油脂分析試験法がどのように活用されているのか、その目的を含めて理解を深めていただければと思います。

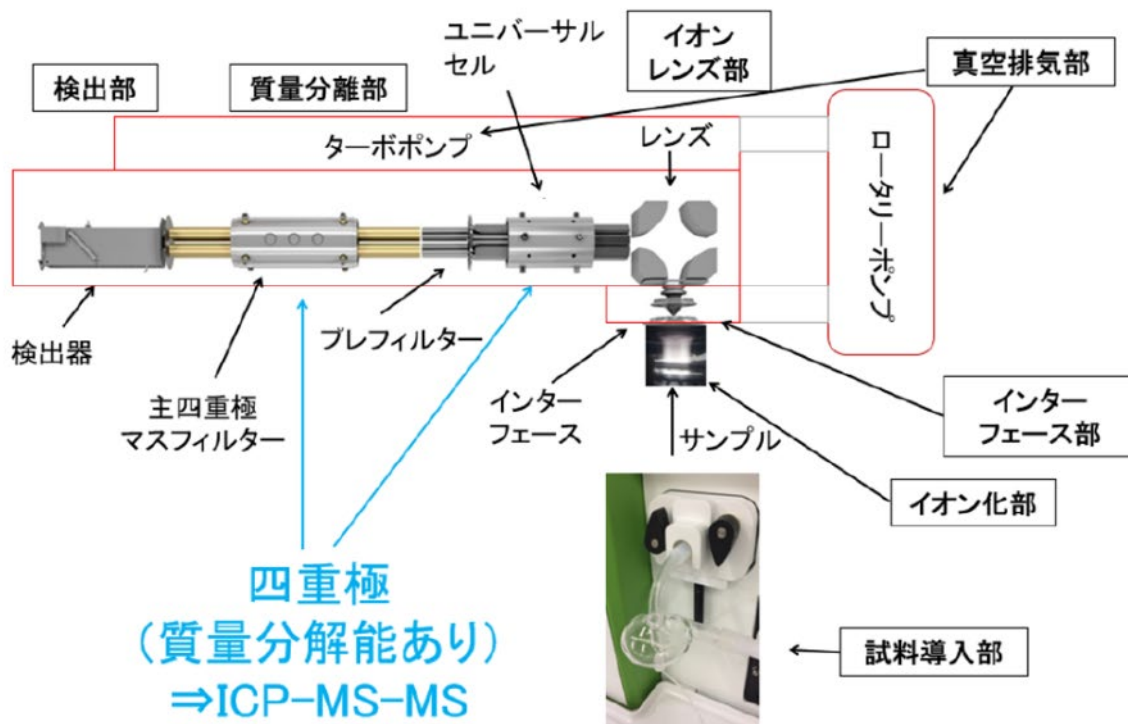
<Video講演> オンデマンド配信 11月5日 (火) ~11月29日 (金)

11. ICP質量分析法の原理およびアプリケーションの紹介

NexION2200 (ICP-MS-MS) の構成図



PerkinElmer Japan 合同会社
敷野 修 氏



ICP質量分析法の原理、特長と、アプリケーション例を紹介いたします。アプリケーション例としては食品サンプルと、近年、問題となっているHeガス不足の対策として、代替ガスを用いた環境水の測定例を紹介いたします。

参加費：

会員種別	参加費（単位：円） 法人会員の参加費割引は一括申し込みの場合に限る			
	1名	2名	3名	1名増毎
本会正会員（個人会員）	20,000	－	－	－
本会法人会員	24,000	36,000	48,000	+ 12,000
会員以外の方※	35,000	－	－	－
学生	8,000	－	－	－

※会員以外の方は申込時に本会にご入会されますと、会員参加となり、更に毎月、会員誌『オレオサイエンス』が送付されます。
（正会員会費10,000円、入会費無料）

懇親会：会場：うすけぼー（油脂工業会館 地下 1 階）、会費：5,000円 費用の一部を当会で負担し、残りの費用を参加費として当日取りまとめます。セミナー申込時に申請ください。参加費を支払われた皆様には、仕入税額控除が可能な預り金精算書を発行いたします。

申込締切：10月31日（木） 定員になり次第締め切ります

申込方法：Fax又はE-mailにて下記申込書に記入の上、下記宛に申込み、参加費をお振込下さい。振込手数料はご負担願います。

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

振込先：三菱UFJ銀行 八重洲通支店 普通預金1057794 公益社団法人日本油化学会
カード決済をご希望の方は通信欄にその旨お知らせください。メールにて決済方法をご連絡いたします。なお銀行振り込みの場合もカード決済の場合も振込手数料のご負担をお願いいた

