

第23回基準油脂分析試験法セミナー

セミナー概要

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す研究者におすすめしたいセミナーです。製品の品質や機能を支える分析法に関するトピックスや、当委員会で進めている基準油脂分析試験法の開発状況を報告する予定です。会場講演では直接講師の先生にご質問いただける時間を設けます。ビデオ講演では先生にご質問いただけるオンラインチャットシステムを設けます。皆様のご参加をお待ちしております。セミナーの詳細と申込フォームは、学会 website (<https://jocs.jp/>) に7月に掲載します。

昨年セミナーで開講した 前委員長 遠藤泰志氏の「油脂・脂質の酸化と酸化防止」の講演ビデオを当委員会 website (<https://x.gd/vWD3n>) にて一般公開しています。

主催 公益社団法人 日本油化学会 規格試験法委員会

会期 2024年11月5日(火)～29日(金)

方式 対面の会場講演とオンラインのビデオ講演を組み合わせたハイブリッド型で実施します。

・会場講演 6題

[日時] 11月18日(月) 10:00～17:00

会場講演終了後にビデオ配信いたします。

[会場] 油脂工業会館 9階会議室(東京都中央区日本橋3-13-11)

・ビデオ講演 5題

[配信] 11月5日(火)～11月29日(金)

講演予定プログラム

<会場講演>

1. **特別講演** 生命科学系研究者のためのわかりやすい生物統計 東北大学 池田郁夫氏
-検定をうまく利用するためのキホンを中心に-
2. 近赤外、赤外、ラマン分光分析を用いた脂質の非破壊分析 関西学院大学 尾崎幸洋氏
3. ポリフェノールの酸化還元反応の解析 神戸大学 堀田弘樹氏
4. オリーブオイルの官能評価法 (株)Jオイルミルズ 水野勢技世氏
5. 廃油の JAS 規格/ジェット燃料(仮) 全国油脂事業協同連合組合 塩見正人氏
6. ヘリウム代替キャリアガスによる脂肪酸組成分析 福島大学 吉永和明氏

<ビデオ講演>

7. 食品中のリン脂質の NMR 分析について(仮) (一財)日本食品分析センター 加藤毅氏
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
9. イオン解離技術 OAD を用いた新しい油脂分析法 島津製作所(株) 高橋秀典氏
10. 食用油の製造と基準油脂分析試験法 日清オイリオ(株) 山本小百合氏
11. ICP 質量分析法の原理およびアプリケーションの紹介 パーキンエルマー(株) 敷野修氏

問合せ先 公益社団法人 日本油化学会 事務局(東京都中央区日本橋3-13-11)

TEL:03-3271-7463 FAX:03-3271-7464 Email:c-abe@jocs-office.or.jp