

第 1 1 回基準油脂分析試験法セミナー

—分析者としての基本事項から国際的に関心が持たれる分析法まで—

日 時 平成 23 年 11 月 24 日 (木) 10:30~16:25, 11 月 25 日 (金) 9:30~16:45

会 場 油脂工業会館 (東京都中央区日本橋 3-13-11)

主 催 公益社団法人 日本油化学会

協 賛 日本農芸化学会, 日本食品科学工学会, 日本家政学会, 日本栄養・食糧学会,
日本水産学会, 日本分析化学会

分析法を中心にしたこのセミナーは 11 回目を迎えますが, 今回は化学分析を行う者が身に付けておくべき安全管理や見逃されやすい基礎技術, さらに分析法バリデーションの実例から始まり, 昨年改訂された食品成分表の活用法や試験の安全面からも注目されている燃焼法によるタンパク質の測定について, 食品の安全と安心の確保にかかわる試験としては食品の異物分析, 油脂食品の劣化度の測定についても紹介いたします。また今年最大の関心事となりました東日本大震災に伴う原子力発電所の事故による放射能漏えい問題, さらにアジア各国で食品への表示が義務化されているトランス脂肪酸や国際的にも関心が高まっているグリシドール脂肪酸エステルについてもその動向を含め解説しますので, 皆様の参加をお待ちしています。

プログラム (演題と講師)

1 日目 11 月 24 日 (木)

1. 分析の質を高める工夫—見過ごされやすい重要な基礎技術— 10:30~11:30 関東化学(株) 井上 達也 氏

近年, ISO/IEC 17025 や GLP といった規格の利用が拡大されるにつれ, 化学分析に対して質の向上を求められるケースが増えつつある。化学分析の質を高めることは, 決して最先端の技術を使うことだけでは達成できず, 必ず基礎技術が必要になる。当講演では実例をもとに分析の質を高める工夫を紹介する。

2. 分析法バリデーションの実際 11:35~12:35 (財)日本食品分析センター 後藤 浩文 氏

ISO17025 要求事項である試験法のバリデーションについて, われわれが取り組んだ脂肪酸分析での ISO17025 認定を例に取り, とくに一斉分析法におけるバリデーションの考え方の一例を紹介しながら, バリデーションについて概説する。

● 講師の先生を囲む会(個別質問など) 12:35~13:00

3. 日本食品標準成分表 2010—改訂のポイントと活用の提案— 13:50~14:50 千葉県立保健医療大学 渡邊 智子 氏

日本食品標準成分表 2010 は, 平成 22 年 11 月に公表された。この成分表は, 五訂増補成分表に 7 つの成分項目 (微量 5 成分, アミノ酸組成によるタンパク質, トリアシルグリセロール当量) を追加収載したものである。日本食品標準成分表 2010 の改訂のポイント, 活用方法の提案, さらに今後の課題などを述べる。

4. 食品中の全窒素測定の基本と最新技術「燃焼法」 14:55～15:55

(株)住化分析センター 松井 精司 氏

栄養成分表示の義務化が検討される中、注目を集めている「食品中のタンパク質（全窒素）測定」に関し、従来法と最近公定法採用の広がりを見せる燃焼法について、それぞれの手法の概要を説明するとともに最新の技術情報について紹介する。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など） 16:00～16:25

2日目 11月25日(金)

5. 油脂および油脂食品の劣化度の測定 9:30～10:30

東京工科大学 遠藤 泰志 氏

油脂および油脂食品の劣化度を測定する方法（化学的・物理的測定法）について、その原理や使用上の注意点などを解説する。

6. 食品の異物分析について 10:35～11:35

(財)日本食品分析センター 小木曾 基樹 氏

いまや異物検査は食品企業において必須の試験項目の一つといえる。一方で、異物検査は試験法が定まっているわけではなく、試験管理の手法も確立されていないことから、得られた結果が十分である、又は正しいとも限らない。本講演では異物検査の検査手法を中心に、異物検査を取り巻く色々な事柄について言及する。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など） 11:35～12:00

7. 身の回りの放射能と放射線 13:00～14:00

大阪府立大学放射線研究センター 伊藤 憲男 氏

福島第一原発事故以降、シーベルト(放射線量当量)やベクレル(放射能)という言葉が耳にするようになった。この言葉の意味と放射線の測定方法の基礎を簡単に説明し、身近な大気、土壌、食べ物にもともと放射能が含まれていることを紹介して、いろいろな情報が氾濫している中で正しい判断ができるデータを提供する。

8. グリシドール脂肪酸エステル分析法の国際的な取組み 14:05～15:05

花王(株) 河合 滋 氏

グリシドール脂肪酸エステル(GE)は、加工油脂中に存在することが近年新たに判った物質である。本セミナーでは、GE分析法についての最新の知見を紹介するとともに、GE直接分析法を公定法とするため、日本油化学会－米国油化学会が共同で行っている合同試験について紹介する。

9. トランス脂肪酸分析法の比較 15:10～16:10

(財)日本食品油脂検査協会 飯田 泰浩 氏

食品中のトランス脂肪酸は、脂質抽出および誘導体化の後、ガスクロマトグラフィー(GC)によって分析されるが、食品によって最適な前処理方法およびGC条件の選択が必要とされる。脂質抽出法およびGC条件の違いによるトランス脂肪酸の分析値の比較を行った。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など） 16:15～16:45

