

第 264 回液体クロマトグラフィー研究懇談会

主催 (公社) 日本分析化学会液体クロマトグラフィー研究懇談会

期日 6 月 25 日 (火) 13 時～17 時

会場 株式会社島津製作所東京支社 (東京都千代田区神田錦町 1-3, 電話 : 03-3219-5609)

交通 : JR 神田駅より徒歩 10 分,地下鉄新御茶ノ水駅・淡路町駅・小川町駅 B7 出口より徒歩 6 分

開催趣旨 食品中の糖類等はアミノプロピルカラムー示差屈折率検出器での分析が一般的ですが, 安定性や分離能の高いカラム, 種々の誘導体化技術、PAD やコロナ検出器等の新技术開発により, 分析法の選択肢が非常に増えています。一方でオリゴ糖や高甘味度甘味料の開発により, 食品中の分析難易度は非常に高くなってきています。そこで, 本例会では最新の分析技術や食品中の分析事例をご紹介します。糖分析の基本を再確認して頂き, 分析法の改良や課題解決に繋げて頂きたい。

講演主題 「食品中の糖類、高甘味度甘味料の分析の現状」

講演

講演主題概説 (オーガナイザー) (13:00～13:10)

((株)ヤクルト本社) 原田勝寿

1. 種々の分離モードを用いた糖分析メソッドとその応用例 (13:10～13:40)

(東ソー(株)) 伊藤誠治

2. エチレン架橋型ハイブリッドアミド HILIC カラムの食品分析への適用 (13:40～14:10)

(日本ウォーターズ) ○津田 葉子、佐々木俊哉

3. HPLC における糖類の検出技術～誘導体化検出を中心に (14:10～14:40)

((株)島津製作所) 三上博久

休憩 (14:40～15:00)

4. Corona 検出器による人工甘味料の分析 (15:00～15:30)

(サーモフィッシャー・サイエンティフィック(株)) 福島景子

5. ELSD を用いた合成甘味料の一斉分析における分離条件と検出条件の最適化 (15:30～16:00)

(アジレント・テクノロジー(株)) 熊谷浩樹

6. 飲料中の甘味料の分析 (16:00～16:30)

(アサヒグループホールディングス) 望月直樹

7. 総括「食品中の糖類、高甘味度成分の分析」 (16:30～17:00)

(東京理科大学薬学部) 中村 洋

参加費 LC 研究懇談会会員 : 1,000 円, 協賛学会 (日本分析化学会, 日本薬学会, 日本化学会) 会員 : 3,000 円, その他 : 4,000 円, 学生 : 1,000 円 (参加費は当日申し受けます)

情報交換会 講演終了後, 講師を囲んで情報交換会を開催します。(会費 4,000 円)

参加希望者は必ず事前にお申込みください。(参加費は当日申し受けます)

申込締切日 6 月 14 日(金) 正午まで

申込方法 氏名, 勤務先(電話番号), LC 会員・協賛学会会員・その他の別及び情報交換会参加の有無を明記のうえ, FAX または E-mail により, 下記までお申込みください。なお, 参加証は発行致しませんので, 直接会場にお越しください (定員締切後の申込につきましては後日ご連絡します)。

申込先 〒141-0031 東京都品川区西五反田 1-26-2 五反田ハイツ 304 号

公益社団法人 日本分析化学会 液体クロマトグラフィー研究懇談会

(電話 : 03-3490-3351, FAX : 03-3490-3572, E-mail : kondankai-hp@jsac.or.jp)