

第269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 2013年11月25日(月) 13:00~17:20

会場 オルガノ株式会社(東京都江東区新砂1-2-8、電話:03-5635-5191)

交通: 東京メトロ東西線「東陽町駅」下車(3番出口) 徒歩7分

開催趣旨

生活習慣病対策や健康の維持増進において食生活の重要性が認識されている今日、食品成分のもつ生体防御、体調リズム調節、疾病の防止等に係わる生体調節機能に注目が集まっており、それらの機能を生体で十分に発現できるように加工された食品が数多く商品化されています。それに伴い、生体調節機能に関与する成分(機能性成分)の分析法についても開発が進められています。そこで、本例会では食品の機能性成分分析におけるHPLCを活用した最新の分析技術や分析事例をご紹介します。

講演主題 「HPLCによる食品の機能性成分分析」

講演

講演主題概説(オーガナイザー)(13:00~13:10)

(一財)日本冷凍食品検査協会 橘田 規

1. 「食品中の新規「コク味」ペプチド γ -Glu-Val-Glyの定量分析」(13:10~13:40)

(味の素(株)イノベーション研究所) 水越利巳

2. 「食品中の機能性成分の定性・定量分析法の開発」(13:40~14:10)

(株)ヤクルト本社中央研究所 原田勝寿

3. 「HPLCによる食品中機能性成分の分析~カラムスイッチングおよび検出からのアプローチ」
(14:10~14:40)

((株)島津製作所) 三上博久

休憩(14:40~15:00)

4. 「食品機能性成分測定の最前線~UPLCからUPC²まで」(15:00~15:30)

(日本ウォーターズ(株)) 〇佐々木 俊哉、津田葉子

5. 「LC/MS/MS最新技術を用いた食品の機能性成分分析のアプローチとアプリケーション」

(15:30~16:00)

((株)エービー・サイエックス) 大関由利子

6. 「自動プレカラム誘導体化法UHPLCによる食品中のアミノ酸と機能性成分の高分離分析の検討」

(16:00~16:30)

(アジレント・テクノロジー(株)) 見勢牧男

7. 総括「HPLCによる食品の機能性成分分析」(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 開催日の5日前(土休日含まず)までにお申し込みください。

申込方法 参加希望者は、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。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)