

資料提供（広報をお願いします）

資料提供	
平成31年2月14日	
担当課者	(地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 副所長 有福 (アリフク) バイオ技術科 杉本 (スギモト)
電話	0859-44-6121 (代)

食品開発・品質技術人材育成事業

「食品の抗酸化性測定講習会」の開催について（参加者募集）

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター 食品開発研究所〔所長 小谷 幸敏 (コガニ ユキシ)〕では、当センターの施設、機器等を県内企業の皆様に積極的にご活用いただけるよう、食品開発・品質技術人材育成事業を実施しております。

このたびは、健康食品や農産品の健康機能性として注目されている「抗酸化性」について、抗酸化性成分量の測定や抗酸化度の評価方法を座学ならびに実習で学んでいただく講習会を開催します。

記

- 1 日 時 平成31年3月8日（金） 午後1時30分～午後4時30分
- 2 会 場 地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 大会議室
境港市中野町2032-3 電話：0859-44-6121（代表）
- 3 対 象 者 県内食品関連企業等
- 4 内 容
 - (1) 抗酸化性測定とは？（座学）
抗酸化測定法の紹介と、測定のための食品からの成分抽出方法などを解説します。
 - (2) 抗酸化性測定「DPPH ラジカル消去法」の実習（実技）
抗酸化性成分として知られている総ポリフェノール量の測定と DPPH ラジカル消去法による抗酸化性測定を行い、機能性成分量と抗酸化度の相関性について学んでいただきます。
- 講 師 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 バイオ技術科 特任研究員 杉本 優子
- 5 受 講 料 無料
- 6 定 員 座学、実技ともに5名程度 *座学のみの実習も可能です
- 7 申 込 方 法 下記の間合せ先までファクシミリ又はEメールで、企業名、受講者氏名、連絡先、試料の持参の有無をご連絡ください。 ※申込期限 3月1日（金）
- 8 間 合 せ 先 バイオ技術科 特任研究員 杉本 優子 (スギモト ユキコ)
ファクシミリ：0859-44-0397 Eメール：sugimoto-yu@pref.tottori.lg.jp
- 9 用 語 解 説 抗酸化性測定：抗酸化物質とは体内で酸化を防ぐ成分を指し、健康の維持や疾患の予防に重要である。抗酸化性測定は、食品中の抗酸化性物質そのものを測定するのではなく、抗酸化の能力を指標として抗酸化物質を測定し、食品が健康機能性に寄与できるかどうかを簡易的に評価することができる試験である。