

資料提供（広報をお願いします）

資料提供	
平成29年1月31日	
担当課 担当者	(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 中村 (ナカムラ)
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、「食品開発・品質技術人材育成事業」を、当センター内の施設を県内企業の皆様に積極的にご活用いただけるよう研修等として行っております。

このたび、健康食品や農産物の健康機能性を表すキーワードである「抗酸化性」の測定法について、測定原理や試料の調整法の解説から、実際に抗酸化性測定を実習していただく「食品の抗酸化性測定講習会」を開催いたします。当該研修を通して、製品の機能性評価を行うメリットを感じて頂けたらと存じます。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

記

- 1 日 時 平成29年2月24日（金） 午後1時30分～午後4時00分（予定）
- 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
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) 抗酸化性測定の原理と測定のための試料作製のポイント（座学）
原理の異なる抗酸化測定法の紹介と、測定に最適化した食品からの成分抽出の方法を解説します。
 - 2) 抗酸化性測定「DPPH ラジカル消去法」の実習（実技）
食品分野で多用される手法を実習します。持ち込みの試料の測定も可能です。
- 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 中村 優子
- 5 受 講 料 無料
- 6 定 員 座学10名程度、実技10名程度 *座学と実技は個別に選択いただけます
- 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 2月17日（金）まで
- 8 問 合 せ 先 バイオ技術科 特任研究員 中村 優子 (ナカムラ ユウコ)
ファクシミリ：0859-44-0397 Eメール：sugimoto-yu@pref.tottori.jp
- 9 用 語 解 説 DPPH ラジカル消去法：酸化剤である DPPH が酸化作用のある状態だと紫色、酸化できない状態だと無色になることを利用し、DPPH の酸化能力を奪う事が出来る抗酸化性成分の質・量を色調で簡単に評価できる手法である。