

資料提供（広報をお願いします）

資料提供	
平成29年11月22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	0 8 5 9 - 4 4 - 6 1 2 1 (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製法の解説から、実際に抗酸化性測定を体験していただく「食品の抗酸化性測定講習会」を下記の通り開催いたします。

記

- 1 日 時 平成29年12月5日（火） 午後1時30分～午後4時30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) 抗酸化性測定とは？（座学）
抗酸化測定法の紹介と、測定のために必要な抽出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）
試験管で簡単に測定できる手法を紹介します。液体試料に限り持参試料の測定が可能です。 実際の測定から、抗酸化性の算出方法の実習を行います。
- 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 中村 優子
- 5 受 講 料 無料
- 6 定 員 座学、実技ともに10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 11月27日（火）
- 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.lg.jp
*持参試料の調製方法についても、こちらまでお問い合わせください。
- 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。