

5/16(水) 日本食品化学学会プレゼンテーション(予定)

時間	
10:20~10:50	基調講演 「食品の安全性確保に関する最近の懸念」(仮) <p style="text-align: right;">中江 大</p> <p style="text-align: center;">(日本食品化学学会 第24回学術大会大会長、東京農業大学教授)</p>
11:00~11:20	食品中機能性成分分析におけるアジレントの最先端トータルソリューション <p style="text-align: right;">山本 慎也</p> <p style="text-align: center;">(アジレント・テクノロジー(株))</p>
11:30~11:50	昇温機能付き加熱分解システムを利用した食品素材・添加物評価法 <p style="text-align: right;">(ジーエルサイエンス(株))</p>
12:00~12:20	複合臭分析:成分分析と官能評価のクンター・プリタ <p style="text-align: right;">喜多 純一</p> <p style="text-align: center;">(島津製作所(株))</p>
12:30~12:50	気軽に始めよう~固相マイクロ抽出/SPMEを使った「香」分析 <p style="text-align: right;">(メルク(株))</p>
13:00~13:20	QDA法のよくある勘違いと機器分析データとの連携 <p style="text-align: right;">吉田 浩一</p> <p style="text-align: center;">(アルファ・モス・ジャパン(株))</p>
13:30~13:50	分子生物学的手法を用いた食品検査 <p style="text-align: right;">布藤 聡</p> <p style="text-align: center;">(ファスマック(株))</p>
14:00~14:20	輸出者のためのユニークなアレルゲン検査 <p style="text-align: right;">グレックススコット、ベルビックリー</p> <p style="text-align: center;">(アヅマックス(株))</p>
14:30~14:50	食品分析用試薬のご紹介 <p style="text-align: right;">水井 浩二</p> <p style="text-align: center;">(富士フィルム和光純薬(株))</p>
15:00~15:20	前処理・分析・データ解析までをサポート~におい分析ソリューション~ <p style="text-align: right;">竹内 香奈江</p> <p style="text-align: center;">(西川計測(株))</p>
15:30~15:50	(募集中)
16:00~16:20	オフフレーバー対策の情報提供 <p style="text-align: right;">菊川 浩史</p> <p style="text-align: center;">(オフフレーバー研究会/(一財)食品分析開発センターSUNATEC)</p>
16:30~16:50	(募集中)