

Connect. Collaborate. Solve.

日本食品化学学会 第19回総会・学術大会

W9 号館 204 講義室

8月29日(木) 12:00 - 12:50

GC-MSによる香気分析の 前処理から解析まで

サーモフィッシャーサイエンティフィック株式会社
クロマトグラフィー&MS営業部



TSQ 8000 トリプル四重極 GC-MS/MS

食品の香気成分は、食品素材に由来する化合物、製造工程における酸化や重合などの化学変化によるもの、さらには微生物による代謝によるものなど多種多様の成分が存在し、予測が困難です。このため、ノンターゲット分析のニーズが高く、分析技術としては比較的難しいとされています。

サーモフィッシャーサイエンティフィックでは、試料調製の煩わしさ、解析方法などノウハウを必要とする香気分析の分析上の問題を解消するために、多様なサンプリング方法、解析ソフトウェアを提供しています。本セミナーでは、最近注目されている幾つかのツールをご紹介します、これからの網羅的香気分析を支えるワークフローをご提案します。

【製品ウェブサイト】 <http://www.thermoscientific.jp/gc-gcms/index.html>

【お問い合わせ】 **E-mail** : analyze.jp@thermofisher.com **Tel** : 045-453-9212

◆ランチョンセミナー

8月30日(金) 12:00~12:50 W9号館204

「高性能四重極-飛行時間型質量分析計を用いた LC-MS による 機能性食品分析及び機能性成分研究への応用例の紹介」

アジレント・テクノロジー株式会社

四重極型質量分析計と飛行時間型質量分析計を組み合わせたハイブリット型四重極-飛行時間型質量分析計 (QTOFMS) は高分解能、高感度、精密質量測定だけでなく精密質量による MS/MS 法が可能なることから網羅的測定が可能です。食品分野においても機能性食品の分析や機能性成分の研究に有効な分析法として注目されています。そこで今回は生姜サプリメント、マテ茶の分析例及びイソフラボンの生体内代謝物の網羅的研究例について紹介します。

◆技術セミナー

8月30日(金) 11:00~11:50 W9号館106

「食品分析における試料前処理方法の勘所」

ジーエルサイエンス株式会社

食品分析は、作物残留農薬、動物医薬品、食品添加物、重金属、ビタミン等、幅広く行われている。これらの分析を行うためには、目的成分や試料に応じて、LC/MS、GC/MS、AAS などが使い分けられているが、分析に供するための試料前処理もそれぞれの条件に応じた使い分けが必要となる。本セミナーでは、試料形態における有機物分析、無機分析の違いを解説し、いろいろな場合における試料前処理方法の事例について紹介を行う。