

平成28年度 第2回

一般財団法人

日本食品分析センター 大阪講演会

◆日時 平成28年7月11日(月) 14:00~16:40(受付13:30~)

◆場所 大阪産業創造館 **6階 会議室E**

大阪市中央区本町1丁目4番5号 TEL 06-6264-9800
(地下鉄堺筋本町駅 2番または12番出口より徒歩5分)

<https://www.sansokan.jp/map/>

◆参加費 **無料** (先着100名。定員になり次第締め切りとさせていただきます。)

※事前のお申込みが必要です。

13:30 ~ 受付開始

14:00 ~ 14:10 開会の挨拶 他

14:10 ~ 14:55 (講演 45分)

講演は日本語、
資料は英語の予定です

「the Global Halal Industry and Innovation Opportunities」 (ハラール産業のグローバル動向とイノベーションの機会)

(一社)日本ハラール研究所(JAHARI)代表理事 Professor Dr. Quamrul Hasan(波山加ムル教授)

▼ハラール商品は、イスラム法に則って生産される製品や提供されるサービスであり、ハラール産業は、ハラール商品を生産・提供する産業のことです。本講演では、グローバルに成長しているハラール産業の広がりについて解説するとともに、日本におけるハラール産業が持つイノベーションの機会について紹介します。

14:55 ~ 15:05 休憩

15:05 ~ 15:35 (講演 30分)

「遺伝子検査法を利用した動物種の鑑定」

(一財)日本食品分析センター彩都研究所 機能科学研究チーム 課長 三嶋 隆

▼PCR法等の遺伝子検査法は、微量なサンプルから目的物質由来成分であるDNAを感度よく検出するための手法であり、不純物の評価や種の同定等に汎用されています。本講演では、食品・飼料関連における遺伝子検査の事例を紹介します。

15:35 ~ 15:45 休憩

15:45 ~ 16:30 (講演 45分)

「食の安全安心を目指すバイオセンサーの開発とその応用」

大阪大学大学院工学研究科 精密科学・応用物理学専攻 民谷 栄一 教授

▼バイオセンサーは、生体が有する優れた分子識別機能に着目し、様々なデバイスと組み合わせで開発されており、特に、ヘルスケア、食品計測、環境モニタリングへ応用されています。本講演では、食品の安全性や機能性を計測できるバイオセンサーについて紹介します。例として、印刷電極と携帯型電気化学装置を用いたオンサイト計測やナノフォトニクス技術を用いたラベルフリー計測を紹介し、ハラール分析技術の取り組みについても解説します。

16:30 ~ 16:40 質疑応答

16:40 閉会

◆お申込み方法◆

↓こちらをクリックして、WEBフォームからお申込み下さい。

<https://docs.google.com/a/jfri.or.jp/forms/d/1OHGTvfGAQ1GDnJh44VLe61Xf7Oxo1dNiOv6CdOOHfdc/viewform>

★フォーム利用ができない場合には、下記までお電話・メールにてお知らせください。

お問合せ先 (一財)日本食品分析センター大阪支所 業務推進課

担当: 村井, 小泉, 山口, 吉村

E-mail: oskaihatu@jfri.or.jp

TEL: 06-6386-1855

FAX: 06-6386-2013