

製品中の異物／異臭の分析手法と実例

◆日時：2019年12月18日（水）10:30～16:30

◆会場：江東区産業会館 第1会議室

◆聴講料：1名につき55,000円（税込、昼食・資料付）

※会員登録（無料）をさせていただいた方には下記の割引・特典を適用します。

・1名でお申し込みされた場合、1名につき**49,500円（税込）**

・2名同時でお申し込みされた場合、**2人目は無料（2名で55,000円（税込））**

※学生のご参加は、1名につき受講料11,000円（税込）です。

（ただし、企業在籍者は除きます。また、2人目無料も適用外です。）

セミナーお申込みFAX

03-5857-4812

※お申込み確認後は弊社よりご連絡いたします。

- 講師：（一財）化学物質評価研究機構 東京事業所 高分子技術部 次長 博士（工学）渡邊 智子 氏
（一財）化学物質評価研究機構 東京事業所 高分子技術部 課長 博士（工学）仲山 和海 氏

ゴム、プラスチックなどの工業製品や食品中の異物や異臭の対策に必要な分析法を中心に、事例を交えて解説する。また、速やかな分析のために必要な流れ（情報収集、分析、考察など）や、解析・考察に必要な工業製品、食品、匂い物質などに関する周辺情報もできる限り説明する。

第1部 異物分析

1. 微小異物分析の手順

1.1 外観観察

1.2 試料調製方法

1.2.1 分析試料の切り出し、採取に使用する利便性の高い道具

1.2.2 サンプリングの方法

1.2.3 前処理・洗浄・抽出

1.3 FT-IRを用いた異物分析

2. 具体的事例

2.1 包装用ポリ袋に付着した黒色微小異物

[天然ゴム・スチレンブタジエンゴム(NR・SBR)]

2.2 水道水から発見された黒色異物 [エチレンプロピレンゴム(EPDM)]

2.3 菓子パンに付着した青色異物 [インキ用色素]

2.4 焼きうどんから発見された異物 [ポリプロピレン(PP)製トレー]

2.5 ケーキに混入した錠剤異物[ビタミンC補給剤]

2.6 ゴム成形品表面に現れるブルーム現象

2.7 アミン系老化防止剤と可塑剤の移行による汚染

3. 異物混入の再発防止対策

第2部 異臭分析

1. 嗅覚の特徴

匂いの感知、閾値、匂いの強さ、匂いの疲労（慣れ）、

個人差、体調、匂いの質と分類

2. 匂い物質の特徴

2.1 匂い物質の条件

2.2 匂いと化学構造の一般的傾向

3. 異臭分析の手順及び手法

3.1 異臭分析手順

3.2 異臭分析手法

ヘッドスペースGC/MS法、サーマルデソープションコールドトラップGC/MS

4. 異臭分析事例

4.1 清涼飲料水製造装置用EPDMパッキンの異臭分析

4.2 ポリエチレン(PE)製買物袋の異臭分析

4.3 そうめんの異臭分析

4.4 魚類珍味の異臭分析

4.5 レトルト食品の異味・異臭分析

4.6 てんぷら油の劣化による異味・異臭とその検出方法

4.7 ソーセージの苦味分析

『異物異臭分析』セミナー申込書

会社・大学			
住所	〒		
電話番号		FAX	

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録（無料） ※案内方法を選択してください。複数選択可。

Eメール 郵送

● セミナーの受講申込みについて ●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたしまして受講券、請求書、会場の地図をお送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的にお受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>