



Press Information

<お知らせ>

2010年6月11日

PRCA10-14

アジレント・テクノロジー、食品分析技術に関する無料セミナーを 東京と大阪で開催

アジレント・テクノロジー株式会社（社長：梅島 正明、本社：東京都八王子市高倉町9番1号）は、食品の機能性や食品中の化学物質の分析に携わる研究者や分析担当者を対象とした無料セミナー「アジレント食品分析技術セミナー－食品の機能性と食品中化学物質の最新分析技術－」を東京と大阪の2か所で開催することをお知らせします。東京は7月6日（火）に青山ダイヤモンドホール（東京都港区）で、大阪は7月8日（木）に千里ライフサイエンスセンター（大阪府豊中市）での開催となります。

近年、食品の機能性や栄養的な面から、食品の重要性が再認識されています。分析技術の進歩につれ、食品中の新たな機能性成分の探索や人体内での代謝と機能の発現が確認できるようになりました。果皮に多く含まれるポリフェノール類など、高い抗酸化能を有する食品機能性物質は、探索と実用化に向けた研究と機能性の評価に関する研究が多数進められています。また、食品に含有される化学物質についても、日本食品成分表の改定作業の進行や微量栄養素の成分表の策定も進められており、食品分析の要求がますます高まっています。このような背景から、当社では食品の機能性や食品中の化学物質の分析について最新情報を提供するセミナーを企画しました。

このセミナーでは、独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構の日野明寛氏からは最新の食品機能性の研究について、また株式会社DNAチップ研究所からはDNAマイクロアレイによる食品の機能性評価についての特別講演を行います。

「アジレント食品分析技術セミナー－食品の機能性と食品中化学物質の最新分析技術－」の受講料は無料ですが、事前登録が必要となります。概要および申し込み方法は、以下のとおりです。

***日 時：**

<東京>2010年7月6日(火)、<大阪>2010年7月8日(木)
午前10時30分～午後5時(午前10時受付開始)

***会 場：**

<東京>青山ダイヤモンドホール 地下1階 エメラルドルーム
(東京都港区北青山 3-6-8。東京メトロ銀座線、半蔵門線、千代田線 表参道駅 B5 出口直結)

<大阪>千里ライフサイエンスセンター 5階 サイエンスホール
(大阪府豊中市新千里東町 1-4-2。大阪市営地下鉄 御堂筋線 千里中央駅徒歩すぐ)

*** 特別講演内容：**

食品機能性研究の現状と未来を考える

～予防医学のための医農工商連携による食品機能性の

利用システムの構築に向けて～

(独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品総合研究所 食品機能研究領域長 日野 明寛 氏)

DNA マイクロアレイによる食品機能性評価

～DNA マイクロアレイとは。DNA マイクロアレイでの機能性評価の潮流～

(株式会社 DNA チップ研究所)

※上記の特別講演のほか、当社の講師による講演があります。

***対 象：**食品の開発、安全に関する大学、企業、各種研究機関の研究者および分析担当者向け

***受講料：**無料(事前申込制)

***定 員：**東京 100 人、大阪 50 人

***申込方法：**以下のウェブサイトから申し込み

https://www.chem-agilent.com/cgibin/semi_form.cgi

#

お客様からのお問い合わせ先（記事掲載時の連絡先もこれでお願ひします）：

カスタムコンタクトセンター

電話：0120-477-111

このお知らせに関する報道関係者各位からのお問い合わせ先：

広報担当 関

電話：042-660-8426

アジレント・テクノロジーについて

アジレント・テクノロジー（NYSE:A）は、化学分析、ライフサイエンス、エレクトロニクス、コミュニケーション市場における世界のプレミア・メジャメント・カンパニーであり、またテクノロジー・リーダーでもあります。19,000名の従業員を擁し、110カ国以上でビジネスを展開しています。アジレントは、2009年度、45億ドルの売上高を達成しました。アジレント・テクノロジーの情報は、以下のウェブサイトをご覧ください。

<http://www.agilent.co.jp>

※このプレスリリース中の「アジレント・テクノロジー」、「アジレント」、「当社」は、文脈により、「アジレント・テクノロジーズ・インク」、その日本人や各国の法人、グループ全体を指すことがあります。