

GC-MSとLC-MSを用いた 香気・代謝成分の解析

ISEKADOとのコラボビール開発へのアプローチ



2024. 8.1 [THU] 14:00 ~ 15:00
Zoom ONLINE | 参加無料 | 先着500名

近年、人による官能評価の代わりに、分析機器を用いて食品中の香気成分と代謝成分を網羅的に測定し、客観的に風味・機能性を評価する手法が注目を集めています。

本Webinarでは、ビールの風味に影響を与える酵母や香気成分・代謝物の測定について、ISEKADO様と共同開発したクラフトビール「香調」の協業事例をご紹介します。また、測定に活用したGC-MS、LC-MSと併せて、お客様の業務効率化に役立つライブラリ・マルチオミクス解析パッケージをご紹介します。奮ってご参加ください。



こんな方におすすめ

- ・メタボロミクスの技術を食品開発に応用した事例を知りたい
- ・ターゲット分析による香気成分・代謝成分の網羅分析（定量）に興味がある
- ・ノンターゲット分析による未知成分の推定（定性）に興味がある

プログラム

14:00 ~ 14:20	ISEKADOと共同開発したクラフトビール「香調」発売 —弊社分析装置を用いた食品開発例—
14:20 ~ 14:45	コラボレーションビールのアプリケーション詳細説明
14:45 ~ 15:00	ライブラリ・マルチオミクス解析パッケージのご紹介

お申込み

下記URLのWebページにアクセスし、必要事項を入力のうえ、お申し込みください。
お申込み後、受付メールが自動配信されます。

<https://www.an.shimadzu.co.jp/news-events/2024/202408/beer.html>



講演要旨

ISEKADOと共同開発したクラフトビール「香調」発売 —弊社分析装置を用いた食品開発例—

ビールの風味の評価は、品質管理や製品開発などに必須であり、その方法は多岐にわたります。近年、人による官能評価の代わりに、分析機器を用いて食品中の香気成分と代謝成分を網羅的に測定し、客観的に風味・機能性を評価する手法が注目を集めています。GC-MSとLC-MSで試験醸造ビールを評価することで開発したISEKADOとのコラボレーションビールをご紹介します。

コラボレーションビールのアプリケーション詳細説明

GC-MSを用いた香気成分解析では、ビールに特長的な香気成分を同定できます。GC-MSとLC-MSを用いたメタボロミクスでは、代謝成分の情報を得て、醸造プロセスへのアプローチを考察することができます。本講演では、装置を横断して試験醸造ビールを解析したアプリケーションをご紹介します。

ライブラリ・マルチオミクス解析パッケージのご紹介

食品成分MSデータの解析は時に煩雑です。本講演では、ISEKADOとのコラボレーションビールの開発を後押しした食品試料の成分解析に有用な以下のソフトウェアをご紹介します。

- ① 香気成分のスクリーニング「GC-MS用: Smart Aroma Database」
- ② 代謝成分の網羅的なデータ取得「GC-MS用: Smart Metabolites Database」
および「LC-MS用: LC/MS/MSメソッドパッケージ一次代謝物」
- ③ 得られたメタボロームデータの効率的な解析「マルチオミクス解析パッケージ」

お問合せ

お問合せ：島津製作所セミナー事務局 an_seminar@group.shimadzu.co.jp

※ご提供いただいた個人情報は、展示会・学会・セミナーや新製品等のご紹介、各種情報提供に利用させていただきます。
詳細は下記 URL の弊社 Web のプライバシーポリシーをご参照ください。
<https://www.shimadzu.co.jp/attention/privacy.html>