

近赤外分光法は、食品・農産物・生体・医薬品・繊維・化学工学・環境等の様々な領域への応用が進んでいる非破壊成分分析技術です。この近赤外分光法の入門講習会を下記により開催します。近赤外分光法に関する知識はないが興味のある方、原理に立ち返って復習したい方などに最適です。

記

- 日時：平成29年9月30日（土）13:00～17:30
- 会場：北海学園大学 豊平校舎7号館 D31講義室
札幌市豊平区旭町4丁目1-40
（最寄り駅：地下鉄東豊線 学園前駅）
- 主催：近赤外研究会，北海学園大学工学部
- 共催：日本食品科学工学会・農業食料工学会・
日本生物環境工学会 各北海道支部
- 講師：北海学園大学工学部・教授 魚住 純（近赤外研究会 理事）
北海道大学大学院農学研究院・教授 川村周三（近赤外研究会 理事）
- 受講料：無料
- 講習内容



時間	講習内容
13:00～13:25	受付
13:25～13:30	北海学園大学工学部長挨拶
13:30～14:00	1. 近赤外分光法概論 （特徴，活用方法，応用分野など）
14:00～14:40	2. 近赤外の吸収原理とスペクトル測定法 （倍音・結合音，見掛けの吸光度，透過・反射・インタラクタンスなど）
14:50～15:40	3. スペクトルの前処理とキャリブレーション （移動平均，MSC，微分，重回帰，主成分分析，PLS回帰分析など）
15:50～16:40	4. 近赤外分光法の応用事例（米麦，生乳）
16:50～17:30	5. 関連学協会・書籍・情報誌等の紹介，質疑応答
17:30	閉会

- 参加者の範囲：民間，公設研究機関，独立行政法人，大学等において近赤外分光法に関心を有する方
- 参加申込：次の事項を記入のうえ，「近赤外講習会参加申し込み」の表題をつけて，e-mail により平成29年9月27日（水）までに事務担当へお申込みください。申込みなしの当日参加も可能ですが，資料が不足する場合がありますので，できるだけ事前の申込みをお願いします。

(1) 氏名（ふりがな） (2) 所属 (3) 住所 (4) 連絡先 E-mail, Tel. (5) 近赤外法利用経験の有無

(6) 参加理由（例：今後の研究のため，品質管理のため，基礎勉強のため，など）

- 問合せ先・事務担当：北海学園大学工学部・教授 魚住 純
〒064-0926 札幌市中央区南26条西11丁目1-1
E-mail: uozumi@eli.hokkai-s-u.ac.jp
Tel: 011-841-1161（内線 7795）

近赤外研究会

事務局：〒305-8642 茨城県つくば市観音台 2-1-12
農研機構 食品研究部門 非破壊評価ユニット気付
近赤外研究会事務局
URL: <http://jcnirs.org/>

北海学園大学

豊平校舎：〒062-8605 札幌市豊平区旭町4丁目1-40
山鼻校舎（工学部）：
〒064-0926 札幌市中央区南26条西11丁目1-1
URL: <http://hgu.jp/>