

Kagaku To Kogyo (Osaka)

科 学 と 工 業

第95巻 第6号 2021年6月

目 次

講 演

素材系企業における技術開発

ユニチカ(株) 上埜 修司 … 169

解 説

保護基を使わない糖鎖高分子合成法の開発とオリゴ糖への展開

京都工芸繊維大学 田中 知成 … 178

キーワード：糖鎖高分子，無保護糖，保護基フリー，オリゴ糖，糖クラスター

解 説

軽元素安定同位体比による食品や化成品の起源推定

(国研)農業・食品産業技術総合研究機構 鈴木 彌生子 … 186

キーワード：安定同位体比，食品表示，原料判別，産地判別，信頼性評価

解 説

テラヘルツ分光による非破壊分析

(地独)大阪産業技術研究所 日置 亜也子 … 193

キーワード：テラヘルツ，THz-TDS，時間領域，分光分析，非破壊分析

大阪工研協会会報 …………… 201

Contents

【Lecture】

Technology Development of Material Company

Syuuji UENO...169

【Review】

Protecting-Group-Free Synthesis of Glycopolymers and Their Development into
Oligosaccharides

Tomonari TANAKA...178

Stable Isotope Analysis for Tracing the Origin of Food, Plastics and Fibers

Yaeko SUZUKI...186

Non-Destructive Analysis by Terahertz Spectroscopy

Ayako HIOKI...193

今月号のここがポイント！

新型コロナウイルスの感染拡大がなかなか収まらない中、馴れないリモートワークでストレスを感じておられる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

さて、今月号では本年の新春講演会から、ユニチカ株式会社代表取締役で社長執行役員の上埜様の講演録を掲載させていただきました。加えて、三題の解説記事を掲載いたしました。

一つ目の解説は、糖鎖高分子を合成するに当たって無保護の糖を用いる方法に関する記事です。糖は水酸基が多いので、化学合成する場合には保護基を導入するという煩雑さがネックになっているのをうまく回避する方法です。続いて、安定同位体比の分析を食品の産地判別に用いるという記事です。使い方を工夫すれば、食品以外の化成品の起源推定などにも利用できるという優れた方法です。最後に、和泉センターが保有する技術のテラヘルツ分光に関して解説してもらいました。非破壊での分析が得意な方法で、これからの発展が期待されます。