

参加者
募集

中小食品企業向け

食品基礎研修（実習） を開催します

□ 日 時 令和8年11月11日（水） 9:00～17:00

□ 場 所 食品工業技術センター
〒732-0816 広島市南区比治山本町12-70

👉 今回の研修のポイント

おいしさはヒトが感じるものなので、官能評価は重要です。
一方、機器分析による客観的データの蓄積は商品開発・改良に重要です。
本研修では、官能評価と機器分析の相互関係の把握について学びます。

内 容 官能評価と機器分析コース

お茶を固めたゲルを試料として、ゲル化剤の違い（種類、濃度）による食感や味の感じ方の評価を通じて、官能評価と機器データの相互関係を把握します。

1. 官能評価（言葉出し、評価項目の決定、評価尺度の決定）
2. 味認識装置による呈味評価（酸味、苦味、塩味、渋味、うま味）
3. 機器による食感評価（力学特性値から食感を数値化）
4. TI（Time Intensity）法による味強度の経時変化の把握

※ カリキュラムの詳細は裏面をご覧ください。

対象者 食品製造業に携わる方

定 員 8人（先着順）

受講料 研修 1人 9,000円（納入通知書による納付）
（受講の決定をお知らせする際に納入通知書を同封します。）

講 師 食品工業技術センター職員

R 8 食品に関する基礎研修（実習）カリキュラム

*各科目の内容や時間は予告なく変更される場合があります

11/11 (水)	開始	終了	科 目	内 容
	9:00	9:30	開会式 オリエンテーション	
	9:30	10:00	講義（概要）	官能評価、味認識装置、力学特性の機器測定、TI法に関する基本的な内容を説明します。
	休憩（10）			
	10:10	10:40	①-1 味認識装置	測定用試料を準備し、測定を開始します。
	10:40	12:00	②-1 官能評価 1	言葉出し、評価用語の整理、整理した用語を用いて官能評価を行います。
	昼休憩（60）			
	13:00	13:30	②-2 官能評価 2	官能評価結果をまとめて、考察します。
	13:30	14:15	③ 力学特性の測定	クリープメーターを使って、お茶ゲルの硬さ、付着性、凝集性等を測定します。
	休憩（15）			
	14:30	15:45	④ T I 測定	ヒトによるお茶の苦味・渋味の経時変化を測定します。
	休憩（15）			
	16:00	16:30	①-2 味認識装置	測定データを見ながら結果について解説します。
	16:30	17:00	ディスカッション 閉会式	本日得られた官能評価と機器測定値との関係を確認しながら、試料の味や食感について考察します。

申込方法

別紙の申込書に記入の上、**令和8年10月21日（水）（必着）**までに次の宛先に郵送、FAX又は電子メールにて、お申し込みください。

受講決定は先着順とします。申し込みは1社あたり2名まで可能ですが、優先順位を決めた上でお申し込み願います。受け入れ可能な人数が少ないため、申込多数の際は、優先順位に従って1名に調整させていただく場合がございますので、何卒ご了承ください。

受講者には、受講決定通知書をお送りします（10月下旬～11月上旬頃）。
（頂いた個人情報は、本研修運営上の目的及び関連する研修等の御案内に限って使用します。）

【申し込み先】 〒732-0816

広島市南区比治山本町12-70

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター

E-MAIL : skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

担当 技術支援部 中廣、樋口

Tel:082-251-7433 Fax:082-251-6087

交通アクセスのご案内

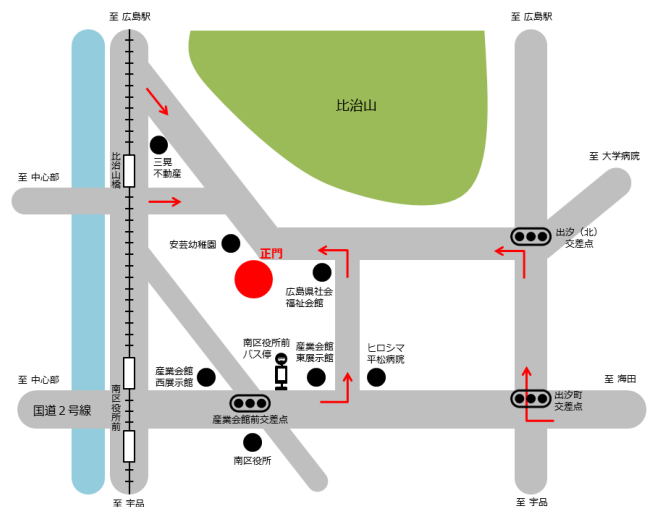
なるべく公共交通機関でお越しください。

公共交通

J R広島駅から、広島電鉄5番線（比治山下經由広島港行）比治山橋電停下車。徒歩5分。

自動車

国道2号線から比治山方面に約500m。敷地内に駐車場があります。



その他

- 持参物
筆記用具、認印（科目ごとに出席簿に押印していただきます）
- 修了証書
所定科目の2/3以上に出席された方に修了証書をお渡しします。