

「香りに着目した食品開発」について考える講演会を開催します

～ 食品研究交流事業講演会「香りから考える食品開発」 ～

1 概要

近年、香りの効果が注目されており、食品開発においても、香りの制御による商品の高品質化や、差別化が期待されています。

食品工業技術センターでは、それらのニーズに対応するため、昨年度から食品の香りの研究に活用できるGC-MS（ガスクロマトグラフ質量分析装置）を整備し、企業様に設備利用等で御利用いただけるようになりました。そこで、香りに着目した食品開発について考える契機として、一般社団法人食品工業協会様と共同で、9月15日（水曜日）に、専門の講師による講演会を開催します。

なお、当講演会は、当初、実地とWeb聴講（Zoomによる）で開催する予定でしたが、緊急事態宣言の発令等を考慮し、Web聴講のみの開催に変更します。これに伴い、申し込み締め切りを9月8日（水曜日）に延長し、定員を100名に拡大します。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、情報収集等事業活動に制限が係る中、是非多くの事業者のみなさまに、このオンライン講演会に御参加いただきたいので、報道機関の皆様にご紹介いただければ幸いです。また、当日全てのプログラムがWeb取材可能です。ご希望があれば担当にご連絡ください。

2 企画内容

- (1) 日時
令和3年9月15日（水曜日）13時30分～16時30分
- (2) 参加方法
右記のQRコードより、ホームページ記載の留意事項を御確認の上、参加申込フォームよりお申し込みください。
- (3) 定員
100名（参加費無料）
- (4) プログラム
13時30分 開会
13時40分 【講演1】 食品のおいしさ、特徴に寄与する香気成分を捉えるための分析技術
(独) 酒類総合研究所 研究員 岸本 徹（きしもと とおる）氏
食品、飲料の特徴（おいしさ、オフフレーバー）に寄与する香気成分の解析の際に用いられる分析技術とそのポイントについて御講演いただきます。
15時05分 【講演2】 食品開発の新しい視点 一味と匂いの連携がおいしさを造るー
九州大学名誉教授 下田 満哉（しもだ みつや）氏
味覚（呈味成分）と嗅覚（香気成分）が連携して機能する“食の嗜好性に関わる化学感覚”について、醤油香気塩味・うま味増強効果に関する研究事例等も交えて御講演いただきます。
16時20分 【情報提供】 食品工業技術センターの設備利用機器紹介
食品工業技術センター 主任研究員 藤井 一嘉（ふじい かずよし）
新規に導入したGC-MS（ガスクロマトグラフ質量分析装置）等、当センターの食品成分分析に利用可能な機器について紹介します。
16時30分 閉会



ホームページ



申込フォーム

食品工業技術センターは、県立総合技術研究所の食品専門機関として、県内の中小企業のみなさまに寄り添い、食品製造に関する様々な技術支援を行っています。支援内容や支援事例は、当センターホームページの「利用案内」や「支援事例」からご覧頂けます。

当センターHPのトップページには、次のキーワード検索かQRコードからアクセスしてください。

また、相談は無料で行っていますので、お気軽にお問い合わせください。

（電話 082-251-7433、メール skcgitjutsu@pref.hiroshima.lg.jp）

