

渡島 食のステップアップセミナーⅡ

ご案内

「おいしさ」は人が感じるもので多分に主観的なものですが、この「おいしさ」については、「舌で感じる味(味覚)」と「におい」が大きな要素となっていると考えられています。 それでは、この「味覚」と「におい」を数値化することはできるのでしょうか？

これまでの研究で、これらを計る(数値化する)技術が開発されています。

今回のセミナーでは、食品づくりにおける「味覚」と「におい」に関する科学的なアプローチについて講演を行います。

今後の新製品開発や賞味期限の設定などにおいて参考となり、味のブランド化の取り組みに寄与できるものと考えますので、多数の皆様のご参加をお待ちしております。



日時

2010年2月2日(火) 13:00~14:55

参加無料

【受付:12:30~】

※個別技術相談会は第1部の終了後に実施(希望者のみ)

会場

渡島支庁 402号会議室(渡島合同庁舎4階)

(函館市美原4丁目6-16)

主催: 函館信用金庫、渡島信用金庫、道立食品加工研究センター、渡島支庁、
金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ

セミナー概要

【第1部 13:00 ~ 14:55】

1 主催者あいさつ

2 講演 (1) 『味覚センサーが拓く北海道の食品ブランディング手法』

株式会社味香り戦略研究所 代表取締役社長 小柳 道啓 氏

(2) 『においセンサーを活用した新製品開発と品質管理』

道立食品加工研究センター 応用技術部プロセス開発科研究員 河野 慎一 氏

【第2部 15:00 ~ 16:00】

個別技術相談会

※ 個別相談を希望される場合は、セミナー参加申込書に記載願います。

お問合せ・お申込先

北海道立食品加工研究センター 研究企画係 (担当: 有馬、梅井) 電話 011-387-4113

裏面の申込用紙により、1月27日(水)までにお申し込みください

■ 実施概要

■ 講演 1

『味覚センサーが拓く北海道の食品ブランディング手法』

株式会社味香り戦略研究所 代表取締役社長 小柳 道啓 氏

味覚センサーによる味数値化技術、科学的データなどに基づき、食品の品質管理や基礎研究分野での運用例が増えていますが、最近では、食品に関するブランディングやマーケティング手法としての展開も実用化の段階に入っています。今回の講演では、これまで全国の食品メーカーや他地域などで行われてきた具体的な活用事例に触れながら北海道での展開可能性についてご紹介いたします。

■ 講演 2

『においセンサーを活用した新製品開発と品質管理』

道立食品加工研究センター 応用技術部プロセス開発科研究員 河野 慎一 氏

食品の品質を左右する重要なファクターである「におい」の評価は、官能評価で行うことが一般的ですが、パネルの育成や、試験の手間と時間がかかるなどの問題があります。今回の講演では、においの質と量を数値化することが出来る「においセンサー」を用いて、食品製造における製造管理や品質評価への応用を目的とした当センターでの取り組みについて、チーズの測定結果を中心にご紹介いたします。

■ 個別相談会 ※希望者のみ

セミナー内容に関連して、会場での質疑応答でなく、個別に相談を希望する場合は、お気軽にお申し込みください。

参加申込書

※ご提出いただいた個人情報は主催者間で共有いたしますが、食品プラザ事業の目的以外には使用いたしません。

貴社名					
所在地	〒 -				
TEL	-	-	FAX	-	-
参加者氏名	部署名		役職名		
参加者氏名	部署名		役職名		
参加者氏名	部署名		役職名		
参加者氏名	部署名		役職名		

■ 個別相談希望の有無について

個別相談を (1 希望する 2 希望しない) ← 希望の有無について○で囲んでください。

■ 当セミナーをいずれの機関経由でお知りになりましたか？ (↓ 次の選択肢から該当するものを○で囲んでください)

1 函館信金 2 渡島信金 3 渡島支庁 4 道立食品加工研究センター 5 その他

参加ご希望の方は1月27日(水)までに
FAXまたはメールでお申し込みください

北海道立食品加工研究センター 研究企画係 (担当:有馬、樽井) 行
FAX:011-387-4664 または Email: FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp