

# 技術講習会のご案内

食品加工関連企業等の研究者や技術者を対象に、食品加工に関する基礎的技術や  
応用技術等に関する技術習得を目的に、次のとおり技術講習会を開催します。  
皆様のご参加をお待ちしております。

日 時 平成21年10月30日(金) 13:30~16:30

会 場 北海道立食品加工研究センター 研修室  
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4114)

主 催 北海道立食品加工研究センター

内 容

- 受付 13:00~13:30  
 挨拶 13:30~13:35  
 講習会  
1 講演 13:35~14:35

## 「味を科学する」

講師／(株)インテリジェントセンサーテクノロジー

取締役 生産技術・サポート部 部長 内藤悦伸氏

～講演要旨～

人の舌を模倣して人の感覚を数値化している味覚センサーは基本味だけでなく、苦味のキレや旨味の持続性、苦味による隠し味やコク、雑味も評価できます。今回は応答原理だけでなく、活用方法、お客様の活用事例など、味覚センサーの基礎から応用までをご説明させていただきます。

- 2 講演 14:45~15:45

## 「味数値化技術が拓く北海道の食品ブランディング手法のご紹介」

講師／(株)味香り戦略研究所 代表取締役社長 小柳道啓氏

～講演要旨～

味覚センサ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。

- 3 装置見学・説明 16:00~16:30

参加料 無料

募集人数 食品加工企業等の研究者・技術者 60名

\* 定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

申込方法 参加申込書に、所要の事項を記入の上、FAX又は電子メールにより  
10月26日(月)までにお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ先】

北海道立食品加工研究センター 技術情報科

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

TEL: 011-387-4114 FAX: 011-387-4664

(メールアドレス: FHjyohou@foodhokkaido.gr.jp)

# 北海道立食品加工研究センター 技術講習会参加申込書

[申込先]

北海道立食品加工研究センター 技術情報科 行き

〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX 011-387-4664

メールアドレス: FHjyohou@foodhokkaido.gr.jp



※ 申し込み締め切り 10月26日(月)

平成21年 月 日

会社名等				
連絡先	住所	〒 連絡担当者氏名:		
	電話番号		FAX番号	
役 職 名		氏 名		
E-mail :				
E-mail :				
E-mail :				