

# 令和元年度食品加工技術講習会 「食品開発に役立つ官能評価の実践方法」

官能評価は味・におい・食感などヒトの五感を使って行う品質評価法で、機器分析では測定困難な「おいしさを測る」ことができます。しかし、ヒトが行うために個人差が大きく、妥当性、客観性のある評価とするには工夫が必要です。そこで、当センターでは賞味期限の設定、製品開発や品質管理などで製品の特性を評価する場面を取り上げ、事例を交えて官能評価を学ぶ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 令和元年11月15日(金) 13:15～16:30(受付12:45～)
- 場所 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研修室  
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116)
- 主催 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

## 【プログラム】

13:15	あいさつ 道総研食品加工研究センター食品開発部 部長 奥村 幸広
13:20	講演Ⅰ 「食品の消費・賞味期限の設定について～微生物試験と官能検査指標を中心に～」 講師：一般財団法人日本食品分析センター東京本部微生物部 若山 裕晃 氏 内容：食品の期限設定に関する考え方、微生物試験と官能検査指標を中心とした客観的な項目による消費・賞味期限設定の方法を保存試験の事例を交えてご講演いただきます。
15:00	講演Ⅱ 「食品の分析型官能評価について」 講師：キッコーマン株式会社研究開発部 大友 裕絵 氏 内容：官能評価は好き嫌いを問う嗜好型と味や香りなどを定量的に評価する分析型があります。QDA法は後者の中で得られる情報量が多く、「おいしさを見える化」するのにも役立ちます。今回は評価者(パネル)の選定から試験方法まで事例を交えてご講演いただきます。

- 参加料 無料
- 募集人数 40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 申込書に所定の事業をご記入の上、FAX又はメールで、**11月12日(火)まで**にお申し込みください。

## 【お申し込み・お問い合わせ先】

(地独) 北海道立総合研究機構食品加工研究センター食関連研究推進室食品技術支援グループ  
担当：下岡  
〒069-0836 江別市文京台緑町589-4  
TEL: 011-387-4116 FAX: 011-387-4664  
メールアドレス: food-shien@hro.or.jp