

食品品質管理技術講習会ご案内

食品の「味」は、これまで呈味成分の分析や官能試験によって判断してきましたが、総合的な「味」の数値化ができず、客観的な判断が十分ではない、などの問題がありました。ところが近年、センサー技術の進歩に伴い、人間の舌を模倣した「味認識装置（味覚センサー）」が開発され、味の種類や強さを数値化することで客観的・総合的に食品の味が評価可能となり、企業の商品開発や品質管理において活用され始めています。

今回、食品加工研究センターでは、この味覚センサーについて学ぶための講習会を開催することといたしました。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 平成30年1月18日（木） 13:30～16:00（受付13:00～）

○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番地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

(1) 挨拶 13:30～13:35

食品加工研究センター応用技術部 部長 川上 誠

(2) 講演

I 「味覚センサーを用いた地域食産品ブランド活用事例」 13:35～14:35

講師／株式会社味香り戦略研究所 取締役戦略支援部部長 小柳 道啓

II 「食品加工研究センターにおける味覚センサーの利用例」 14:35～15:30

講師／食品加工研究センター応用技術部 主査 渡邊 治

III 総体質疑 15:30～16:00

○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下さい。

○申込方法 申込書に所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールで、1月11日（木）までにお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ】

（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
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4
TEL：011-387-4116 FAX：011-387-4664
（メールアドレス：awa-tsuyoshi@hro.or.jp）

食品品質管理技術講習会参加申込書

[申込先]

(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 行き
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX: 011-387-4664 または メール: awa-tsuyoshi@hro.or.jp

*申し込み締切 1月11日(木)

平成 年 月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	TEL :	
	FAX:	
	E-mail:	
参加者	役職名	氏 名

■申込受付の確認 (FAX を希望 ・ E-mail を希望 ・ 必要ない)

ご質問・ご意見	ご記入いただきますと、講習会の中でお答えします。 味のみえる化に関するご質問などを記入して下さい