



道総研

令和5年度食品加工研究センター 食品品質管理技術講習会

酒類の品質管理 (香りを中心に)

令和6年2月9日(金) 13:30~15:30

オンライン開催
(当センターでも視聴できます)

食品加工研究センターは、食品加工関連企業の研究者・技術者等を対象に、食品加工に関する基礎的技術や応用技術の習得を目的とした講習会を開催しています。

近年、ワインやクラフトビールの新規参入が増大しております。そこで本講習会では、酒類の重要な品質指標の一つである香りを中心に酒類総合研究所の2名の先生にご講演いただきます。

また、当センターから香り分析に関するこれまでの成果や機器等の紹介をいたします。合わせて、北海道中小企業総合支援センターから支援制度について情報の提供をいただきます。

開会 13:30

あいさつ 13:30~13:35

食品加工研究センター 食品開発部長 **吉川 修司**

参加無料

講演Ⅰ 13:35~14:15

「ワインの特徴香と栽培地の影響」

酒類総合研究所 成分解析研究部門 副部門長 **小山 和哉 氏**

ワインの風味はブドウ品種や原料の品質が大きく関わっています。本講演では主にワインの特徴的な香りと栽培地の影響についてご講演いただきます。

講演Ⅱ 14:15~14:55

「フレッシュホップとビール品質」

酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 部門長 **日下 一尊 氏**

ビールの風味はホップや麦芽など原料の品質が大きく関わっています。本講演では、ホップを中心にビールの風味と品質についてご講演いただきます。

講演Ⅲ 14:55~15:15

「食加研における香りの分析について」

食品加工研究センター 食品開発部 発酵食品G 研究主幹 **田中 彰**

食品の風味において香りは重要な要素です。当センターで実施した酒類にも応用可能な醤油やチーズについての香り分析成果と共に、使用している機器についてご紹介させていただきます。

情報提供 15:15~15:30

「北海道中小企業総合支援センターが所管する支援制度について」

北海道中小企業総合支援センター 金融支援部 金融支援グループ 主任 **園部 悟司 氏**

閉会 15:30

主催 (地独) 北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター
後援 (公財) 北海道中小企業総合支援センター
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4132 (担当: 田村)



食品加工研究センター
ホームページ

食品品質管理技術講習会

「酒類の品質管理」 (香りを中心に)

申込締切：2月2日（金）

◆メールでお申込みの場合 food-seminar@hro.or.jp

◆FAXでお申込みの場合 011-387-4664

講習会申込書

企業名					
住所					
電話番号			FAX番号		
参加者名	所属	職	氏名	メールアドレス	当センターでの視聴
情報収集について	【本講習会をどのように知りましたか。】 <input type="checkbox"/> 当センターからの直接の案内（DM） <input type="checkbox"/> 当センターのホームページ <input type="checkbox"/> 当センターのメールマガジン <input type="checkbox"/> 当センターのフェイスブック <input type="checkbox"/> その他（ ）				
ご質問	【ご記入いただきました質問は、質疑応答の時間にお答えいたします】				

※ オンライン視聴のURLは、後日お申し込みのメールアドレスにご連絡します。

◇お問い合わせ先：食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4132（担当：田村）