



道 総 研

令和 6 年度食品加工研究センター 食品加工技術講習会

ワイン、ビールの製法改良に活かす香味評価

令和 6 年 6 月 25 日 (火) 10:00~16:00

(会場: 食品加工研究センター 研修室)

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。

ワインやビールの酒質向上には、香味の評価により製品の状態を把握し、改善を重ねる必要があります。そこで本講習会では、香りや味の特徴とその発生要因を把握し、酒質向上に役立てる手法について、札幌国税局鑑定官室からご講演いただき、実習によりワイン、ビールの特徴的な香味について体験していただきます。また、当センターから技術支援制度の紹介をいたします。

開 会 10:00

あいさつ 10:00~10:05

食品加工研究センター 食品開発部長 吉川 修司

参加無料

定員20名程度

情報提供 10:05~10:30

「食品加工研究センターの業務概要と技術支援制度について」

食品加工研究センター 食品開発部 発酵食品グループ 研究主幹 田中 彰

当センターの業務概要や研究や、酒質の把握に役立つ分析機器や技術支援制度をご紹介します。

講演 10:30~12:00

「ワイン・ビールの特徴的な香味とその発生要因について」

札幌国税局 鑑定官室 鑑定官室長 松本 健

ワイン・ビールの香味は発酵・保管状態の良否のバロメーターとなります。そこで、ワイン、ビールの特徴的な香味とその生成要因についてご講演いただきます。

実習 13:00~16:00

「ワイン・ビールの特徴香味の把握」

札幌国税局 鑑定官室 鑑定官室長 松本 健
主任鑑定官 重田 知也

製造・保存中の問題の発見や対処に役立てる能力を高めるため、ワインやビールの特徴的な香味について、試料のにおいを嗅いだり、実際に味わっていただき、講義内容と突合して体系化することで理解を深めます。また、ご相談にも対応いたします。

閉 会 16:00

本講習会は実習を行うため、応募多数の場合は、1社あたりの参加人数を制限させていただきますので、ご了承をお願いいたします。講演、実習どちらか一方のみの参加はご遠慮ください。昼食は各自でご準備ください。官能評価実習を行いますので、車での来所はご遠慮ください。

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
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