

おいしさの科学的評価

今日、「食」に関わる世界は大きく変わろうとしています。消費者の価値観が多様化する中で、人々が「食」に求めるものは何でしょうか？おいしさはどう評価され、伝えることができるでしょうか？今回の食品・バイオ技術セミナーでは「おいしさ」の科学的評価について考えたいと思います。

●講演/講師

機能性食品成分の嗜好特性解析

成川 真隆 氏 / 京都女子大学 家政学部 食物栄養学科 准教授

食品を摂取する際、「おいしさ」と「機能」が重要になります。機能性成分は同定が進んでいる一方、それらがどのような「味」を呈するのかが不明な点が多い状況です。本講演では、様々な角度から機能性成分の呈味特性を解析した成果について紹介します。

香りの価値を見える化する

野尻 健介 氏 / 長谷川香料株式会社 ビジネスソリューション本部
総合研究所 技術研究所第4部 主任研究員

商品開発の際、香りをどのように表現するか悩まれることはないでしょうか。当社では官能評価、色を介した表現、生理応答など、様々なツールを活用して、香りがもたらす“おいしさ”を可視化しています。本講演では、“おいしさ”をはじめとする香りの価値を見える化する取り組みの実際について紹介します。

※講演終了後、フリーディスカッション（名刺交換など）の場を設けます（会場受講のみ）

●日時： 令和4年 9月1日(木) 14時～17時

●会場： 京都府産業支援センター 5階研修室
(京都市下京区中堂寺南町134 京都リサーチパーク東地区内)

●参加方法： 会場受講 又は オンライン(zoom)による聴講

●対象： 食品製造業の方々

●定員： 会場受講30名、オンライン聴講80名(それぞれ先着順)

●参加費： 無料

●申込方法： 当センターホームページからお申込みください。
<https://www.kptc.jp/seminor/220901syoku/>
または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申込みください。

お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品バイオ係

〒600-8813 京都市下京区中堂寺134 京都府産業支援センター内

TEL : 075-315-8634 FAX : 075-315-9497 E-mail : ouyou@kptc.jp

令和4年度 食品・バイオ技術セミナー

おいしさの科学的評価

参加申込書

令和4年 月 日

企業名			
所在地	〒		
	氏名／聴講の形態	所 属	連 絡 先
1			TEL:
	<input type="checkbox"/> 会場 <input type="checkbox"/> オンライン		FAX:
			E-mail:
2			TEL:
	<input type="checkbox"/> 会場 <input type="checkbox"/> オンライン		FAX:
			E-mail:
3			TEL:
	<input type="checkbox"/> 会場 <input type="checkbox"/> オンライン		FAX:
			E-mail:
参加しようと思われたポイントや参加目的は何ですか			

※ 申込書に記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として使用させていただきます。

- ・ コロナウィルス感染症の流行状況によっては、オンラインのみの開催とさせていただきます。
- ・ 当センター会場には消毒液を設置し、会場の窓や扉の開放等による換気、他の受講者との間隔をあける等の対策をいたします。ご来所の際は、マスクの着用と丁寧な手洗い、手指消毒をお願いします。また、発熱等の症状がある方はご来場をお控えください。
- ・ オンラインでの聴講には、インターネットに接続可能な PC 等を各自で事前にご用意ください。
- ・ 録画、録音、また配信データの記録やアーカイブ、保存は一切禁止します。
- ・ 申込者多数の場合は1社当たりの参加者やオンライン接続数を調整させていただくことがあります。