

令和4年度第1回食品・バイオ技術セミナー 「おいしさの科学的評価」の開催について

令和4年8月2日
京都府中小企業技術センター
担 当：応用技術課
電 話：075-315-8634

京都府中小企業技術センターでは、新食品・新食材が消費者に受け入れられるプロセスについて企業向けにセミナーを実施します。新技術・新商品を消費者に受け入れてもらうために何をすべきか、そして「おいしさ」はどう評価され、伝えることが出来るかを一緒に考えます。つきましてはご周知のほど、よろしくお願いいたします。

- 1 日 時 令和4年9月1日（木） 14：00～17：00
- 2 開催方法 会場への来場参加及びオンライン（zoom）参加
（会場）
京都府産業支援センター 5階 研修室
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134（七本松通五条下ル）
京都リサーチパーク東地区内
- 3 内 容 「機能性食品成分の嗜好特性解析」
京都女子大学 家政学部 准教授 ^{なるかわ} 成川 ^{まさたか} 真隆 氏
「香りの価値を見える化する」
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 ^{のじり} 野尻 ^{けんすけ} 健介 氏
- 4 対 象 食品製造業の方々
- 5 定 員 会場参加30名、オンライン参加80名（先着順）
- 6 受 講 料 無 料
- 7 締 切 定員に達し次第
※ 定員を超えた場合のみ、その旨ご本人に連絡します。
- 8 申 込 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
TEL：075-315-8634 FAX：075-315-9497 e-mail：ouyou@kptc.jp
当センターホームページからも申し込みできます。
<https://www.kptc.jp/seminor/220901syoku/>

