

「おいしさの見える化研究会」 活動成果発表会

概要

味覚センサー・揮発性成分解析システム・テクスチャーアナライザーから得られる「味・香り・食感」の分析データを活用し、製品開発などに取り組んだ4つの開発グループ（イチゴ製品、甘酒、ピューレ、漬物）の活動成果の発表と分析データの効果的な活用方法などについて、アドバイザーと参加者の皆様と意見交換を行います。

日時 令和元(2019)年12月10日(火) 13:30~16:00

場所 栃木県産業技術センター 大会議室

(宇都宮市ゆいの杜 1-5-20 とちぎ産業創造プラザ内)

参加費無料

内容

○成果発表

「食品の機器分析・官能評価の結果と考察」 (13:30~14:55)

(概要) イチゴ製品、甘酒、ピューレ、漬物の4グループから、味・香り・食感に係る機器分析データと官能評価との関係をまとめた成果発表と参加者の皆様との質疑応答を行います。

○意見交換 (14:55~15:15)

(概要) アドバイザーから各グループのデータの評価や今後の展開についてコメントをいただきます。

アドバイザー：一般社団法人おいしさの科学研究所 理事長 山野 善正 氏

○情報提供

「おいしさに関する機器分析データの活用について」 (15:15~16:00)

一般社団法人おいしさの科学研究所 理事長 山野 善正 氏

(概要) 食品の味・香り・食感を客観的に評価する方法として機器分析の結果を県内企業がどのように活かしていったらよいか、これまでの知見をもとに活用方法や製品開発の展開について情報提供します。

お申し込み方法・お問い合わせ先

別紙参加申込書に御記入の上、Eメール又はFAXで12月6日(金)までにお申込みください。

申込先：FAX：028-667-9430 E-mail：tshokuhin@iri.pref.tochigi.lg.jp

担当：栃木県産業技術センター 小坂、伊藤 (TEL:028-670-3398)