

咀嚼中食品のフレーバーリリースの分析・測定の基礎とその食品開発のポイント

日時
2018年 10月4日 (木)
10:30 ~ 16:30

税込受講料
1名 39,960円
2名以上1名 36,720円
案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかでお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

講師
公立大学法人 島根県立大学 看護栄養学部 健康栄養学科 講師
博士(学術)・PhD 管理栄養士 荒井 恵美子氏
エスピー食品(株) 開発生産グループ 中央研究所 分析センター
チーフエキスパート 薬学博士 佐川 岳人氏
小川香料(株) 解析研究所 所長 博士(理学) 熊沢 賢二氏

プログラム

- 咀嚼・嚥下困難者の食事における香気フレーバーリリース
10:30 ~ 12:30
1. おいしさの要因と香気フレーバーリリース
 2. 食品咀嚼時の香気フレーバーリリース
 3. 食品全体の「におい」の評価(におい識別装置・GC-Olfactometry)
 4. 嚥下困難者における香辛料利用の学術的背景
 5. とろみ調整剤添加食品の咀嚼を想定した圧縮付加時の香気フレーバーリリース
 6. とろみ調整剤添加食品の風味を保持するわさびの最適添加量
 7. とろみ調整剤の添加濃度と品温が香気フレーバーリリースに及ぼす影響

香り立ち計測技術の応用と今後の課題

- 13:25 ~ 14:55
1. 香り立ち計測の意義
 2. DARTイオン化システムを用いたリアルタイム計測
 3. 計測事例の紹介
 4. レトロネーザルアロマ計測システムへの応用
 5. 香り立ち計測を行う際の注意点
 6. 香り立ち計測を活用するためには

香料開発におけるフレーバーリリース分析技術の応用
- フレーバーリリースに配慮した新しい香料の魅力 -

- 15:00 ~ 16:30
1. 食品の美味しさと香りの関係
 2. フレーバーリリース(口腔における香気の発現特性)の分析と Retronasal Flavor Impression Screening System (R-FISS?) の開発
 3. R-FISS? によるフレーバーリリースの解析と応用(飲料を例として)
 4. R-FISS? の発展(時間軸を考慮したフレーバーリリース分析への応用)

お申込・お問合せは

主催 **ISS 産業科学システムズ** TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com
<http://www.ebrain-j.jp/>

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書

咀嚼中食品のフレーバーリリースの分析・測定の基礎とその食品開発のポイント

セミナーコード

1101-181004

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/10/4 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
				()
			FAX	-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				