

おいしさの官能評価法と商品開発の勘所

日時
2019年 2月19日 (火)
10:30 ~ 16:30

受講料

1名 37,000円 + 税
2名以上1名 34,000円 + 税

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をお願いします。
- ・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)

食品の開発、および新技術の開発には官能評価は不可欠な手段である。しかし、必須アイテムであるにも関わらず、モノづくりの現場で正しい知識・方法で実験が行われているかどうか疑問である。それは官能評価実験を行う場合に、幅広い知識が要求されることに起因している。官能評価は五感を通して評価されるので、生理学的な知識、人が評価者となるので心理学的知識が必要である。官能評価を理解し習得するには、出来るだけ多くの経験を積むことが大事になるこのセミナーが受講者にとってその第一歩を踏み出すきっかけになれば幸いである。

講師 一般社団法人日本官能評価学会 会長 小塚彦明氏

プログラム

- ・食品官能評価の世界標準とは
 1. 官能評価の定義と目的
 2. 官能評価の標準化への動き
 3. 感覚のしくみ
 4. マーケティングの知識と官能評価の学び方
 - ・食品のおいしさの官能評価実験はプロセスが大事
 1. 実験環境
 2. サンプルの調製
 3. 分析型か、嗜好型か
 4. パネル
 5. 提示方法
 6. 味わい方
 - ・データは狙ってとるのが基本
 1. おいしさの尺度の種類
 2. おいしさの評価用語
 3. 代表的評価手法
 4. 記述的評価法(定量的記述試験(QDA)法、及びプロファイル法)
 - ・統計的解析 実施例で解析のコツをつかむ
 - ・何といてもパネルが大事
 1. パネルの選抜・訓練
 2. パネルの管理
 - ・商品開発の勘どころ~おいしさの官能評価はなぜ必要か
 1. 官能評価の運営方法
 2. 商品開発における統制と整合性
- 質疑応答

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 「おいしさの官能評価法と商品開発の勘所」

セミナーコード

1101-190219

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/2/19 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				