

平成 30 年 6 月 15 日

各 位

北海道立工業技術センター  
(公財) 函館地域産業振興財団

## 技術研修会 においの分析と食品産業での活用

鼻で感知される化学物質は、いわゆる「におい」と呼ばれ、好ましい場合は「香り」、不快な場合は「臭い(におい)」とされます。これらは食品産業においては重要で、「香り」はおいしさを決める要素であり、「臭い」は、まずさ、不快さやクレーム要因となります。従いまして「香り」や「臭い」は、食品の製品開発、品質保持等において重要な要素となります。

この度、当センターでは、「においの分析と食品産業での活用」についての研修会と、昨年度導入した「におい分析装置」の見学を下記のとおり実施することといたしました。

つきましては、食品産業に関わる皆様のご出席を賜りたく、ご案内申し上げます。

### 記

- 1 日時 平成 30 年 7 月 11 日(水) 14:30~16:00
- 2 場所 北海道立工業技術センター会議室(函館市桔梗 379 番地)
- 3 講師 アルファ・モス・ジャパン株式会社 矢島敏行 氏
- 4 内容 「においの分析と食品産業での活用」
  - (1)においとその評価方法について(概論)
  - (2)におい分析装置 フラッシュ GC ノーズ HearnlesII 装置概要
  - (3)においの数値化とその表現方法について
  - (4)食品分野における装置活用事例(製品開発、品質管理、クレーム対応)
  - (5)におい分析装置フラッシュ GC ノーズ HearnlesII 見学
- 5 定員 30名
- 6 参加費: 無料

参加申込みは下記申込書にご記入の上、FAX でお願ひします。(締切日 平成 30 年 7 月 7 日)

### 申 込 書

「香りの分析と食品産業での活用」 研修会に申し込みます。

会社名	TEL 番号	参加者氏名

連絡先: 食産業技術支援グループ(担当: 大坪) [FAX 0138-34-2602](mailto:0138-34-2602) TEL 0138-34-2600  
ご記入いただいた個人情報、本研修会の出席確認と連絡以外の目的には使用いたしません。