

<研修会のご案内>

味香り分析セミナー

～客観的データを活用した商品の特徴の見える化とデータ活用法について～

食品のおいしさにとって、味や香りは重要な要素です。味や香りを評価するには官能評価や、機器分析が用いられます。今回の研修会では、味覚センサ（味）やガスクロマトグラフ（におい）の分析データによる、商品開発、商品の特徴の見える化、品質管理におけるデータ活用法と、その事例を紹介します。

多数の皆様の参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



日程 令和 6年 9月12日(木) 15:00～17:00 ※会場受付：14:30より

会場 北海道立工業技術センター 会議室 〒041-0801 函館市桔梗町379番地

講師 ユーロフィンQKEN株式会社
コンサルティング部 おいしさコンサルティンググループ
マネージャー 肥田 崇 氏

定員 36名 **受講料** 無料

主 な 内 容

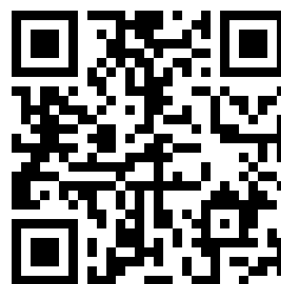
- | | |
|---------------|--|
| 15:00 | 開会 |
| 15:00 – 16:45 | ●味分析について
●香り分析について
●分析データの活用事例
●機器分析と官能評価 |
| 16:45 – 17:00 | 質疑応答 |
| 17:00 | 閉会 |

参加申込書

○インターネットでのお申込み

下記のURLまたは右の二次元バーコードからアクセスし、必要事項をご入力の上、お申し込みください。

<https://forms.gle/DqV649RsqGPu52cx7>



○FAXまたはメールでのお申込み

FAX: 0138-34-2602 E-mail: staff_15@techakodate.or.jp

○申込〆切 令和6年9月5日（木）（定員になり次第〆切）

お名前	ふりがな
企業名	
住所	
電話番号	
メールアドレス	



【お問い合わせ先】

(公財) 函館地域産業振興財団
研究開発部 函館マリカルプ口推進室
鳥海 滋

〒041-0801 函館市桔梗町379番地

TEL : 0138-34-2600

FAX : 0138-34-2602

E-mail : toriumi@techakodate.or.jp