

おいしさの見える化研究会

第1回セミナー及びグループ活動への参加者募集

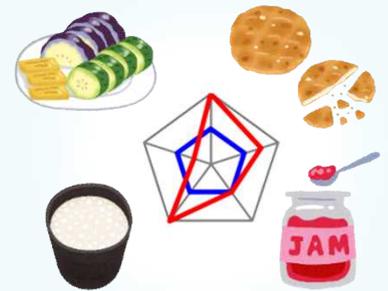
産業技術センターでは、食品の「味・香・食感」を数値化する**味覚センサー**、**揮発性成分解析システム**、**テクスチャーアナライザー**の3つの機器を整備します。これらの機器を用い、食味等の機器分析データを活用した製品開発の加速化に向けた「おいしさの見える化研究会」を設置します。

本研究会では、機器ごとにテーマを設けたセミナーの開催や4つの開発グループ(イチゴ製品、甘酒、ピューレ、漬物)による活動を予定しています。

このたび、第1回セミナー及びグループ活動への参加者を募集しますので、皆様の積極的な御参加をお願いします。

このような皆様にお勧めです！

- ・自社製品の特徴を客観的に把握したい
- ・競争力の高い新商品開発を進めたい



実施内容

セミナー

3回シリーズで味・香・食感について機器分析の有用性を理解するとともに、各種データの活用方法などを習得します。また、機器取扱の実演を通して操作方法を学びます。

第1回	8月27日(火)	味の見える化 セミナー
第2回	10月上旬予定	食感の見える化 セミナー
第3回	11月中旬予定	香りの見える化 セミナー

※第1回セミナーの詳細は、別紙の開催案内をご覧ください。
第2回以降のセミナーの開催は、順次、案内します。

グループ活動

4つの開発グループ(イチゴ製品、甘酒、ピューレ、漬物)への参加者で、下表の機器を用い、製品の開発や食味等のデータの蓄積・共有化に取り組みます。

<参加要件>

- ・機器の取扱を習得し、測定データを製品開発等に活用すること
- ・1社当たり2試料(自社と他社の製品、又は自社従来品と試作品等)を持参し、自ら測定すること
- ・本研究会が開催する検討会等において、測定結果を公開できること(一部のみでも可)

使用機器	測定項目	実施時期
味覚センサー	味	9月上旬～
テクスチャーアナライザー	食感	10月上旬～
揮発性成分解析システム	香り	11月中旬～

■ お申し込み方法・お問合せ先 申込期限：8/20(火)

本研究会への入会を希望される場合は、別紙の入会申込書に必要事項を御記入の上、FAXでお申込みください。

事務局：栃木県産業技術センター食品技術部 担当：小坂・伊藤 TEL:028-670-3398 FAX:028-667-9430
E-mail: tshokuhin@iri.pref.tochigi.lg.jp