

オフフレーバー研究会 第2回勉強会

要 旨 集

主催 オフフレーバー研究会

共催 学校法人 渡辺学園 東京家政大学

2012年7月20日(金)

東京家政大学 板橋キャンパス 三木ホール





オフフレーバー研究会

Food Off-Flavor Study Group

第2回 勉強会プログラム

日時 2012年7月20日(金)

会場 東京家政大学 板橋キャンパス 三木ホール

(〒173-8602 東京都板橋区加賀1-18-1)

- 10:00 受付開始
- 10:30 - 10:40 開会の挨拶
会長 佐藤 吉朗
- 10:40 - 11:40 お金をかけない分析法
小村 啓 先生 公益財団法人サントリー生命科学財団
異臭食品のサンプリングと注意点
伊藤 光男 先生 財団法人兵庫県予防医学協会
- 11:40 - 12:40 昼食
※昼食の提供はございません。学内カフェテリアをご利用いただけます。
- 12:40 - 13:40 分析をする前に ～感覚を利用した検査と注意点～
佐川 岳人 先生 エスピー食品株式会社
- 13:40 - 14:00 休憩
- 14:00 - 15:00 醤油のオフフレーバーとその防止策
中台 忠信 先生 財団法人日本醤油技術センター
- 15:00 - 16:00 オフフレーバー分子の特徴と最近気になるオフフレーバーの事例
加藤 寛之 先生 大和製罐株式会社
- 16:00 - 16:20 休憩
- 16:20 - 17:20 パネルディスカッション
パネラー (講師の先生、座長)
- 17:30 - 19:00 情報交換会 (会場: 学内カフェテリア)