

オフフレーバー研究会 第5回勉強会

# 要旨集

主催 一般社団法人 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

2015年7月7日(火)

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5回勉強会 プログラム

10:00	開場
10:30 ~ 10:50	<p><b>「研究会の取組みについて」</b> 本研究会は、オフフレーバーの 1. 原因物質の同定、2. 汚染機構の解明、3. 対処方法と防止策の三段論法で勉強会を開催し、食品関連事業者に啓蒙活動を行っている。</p> <p>佐藤 吉朗 (東京家政大学 家政学部 栄養学科 教授)</p>
10:50 ~ 12:10	<p><b>「オフフレーバーの相談パートナーとしての分析機関 ～事前のコミュニケーションが重要～」</b> 分析機関に分析を依頼される際の注意点について、分析を実施する立場から、「事前相談」、「検体の取扱い」、「移送方法」、「結果報告」という流れで紹介いたします。</p> <p>一般財団法人日本食品分析センター 彩都研究所 (試験研究部 部長 藤田 和弘) 一般財団法人食品分析開発センター SUNATEC (第二理化学 臭気担当 河野 祐輔) 株式会社島津テクノリサーチ (試験解析事業部 技術営業部 グループ長 高野 岳) 株式会社環境管理センター (分析センター 日野分室 臭気分析・対策グループ 西島 猛)</p>
12:10 ~ 12:25	<p><b>「ご当地セミナーの紹介」</b> 本勉強会に参加できない方もいらっしゃるかと思います。研究会のメンバーが出向くことでご当地セミナーを実施しております。簡単にセミナーの概要を説明させていただきます。</p> <p>鶴川 彰 (アサヒビール株式会社 研究開発戦略部 次長)</p>
12:25 ~ 13:30	昼食
13:30 ~ 14:30	<p><b>「風味形成に一役買う香り成分の隠れた特性」</b> 香り成分は、香りを賦与あるいは嫌なにおいのマスキングにより食品の風味向上に寄与することはよく知られている。本講演では、閾値以下の濃度で存在する香り成分も、香り成分間あるいは味との相互作用により、風味形成に寄与することがあるという香り成分の潜在能力について紹介したい。</p> <p>久保田 紀久枝 先生 (東京農業大学 総合研究所 教授)</p>
14:30 ~ 15:00	<p><b>「オフフレーバーキットの充実と活用事例」</b> 既に販売中の10種のキットに加え、新たに10種類を追加し更なる充実を予定している。物質の選定理由と、その代表的なオフフレーバー事例及び活用方法を紹介する。</p> <p>但馬 良一 (サントリービジネスエキスパート株式会社 品質保証本部 技術顧問)</p>
15:00 ~ 15:30	休憩
15:30 ~ 16:40	<p>パネルディスカッション「塩素化フェノールを例としたオフフレーバー対応方法について」 においの確認や分析方法を始め、幾つかの事例を交えながら汚染機構を紹介する。更にパネル間の議論を通じて、参加各社に対処方法のヒントを提供する。</p> <p>伊藤 光男 (公益財団法人兵庫県予防医学協会 品質管理センター 調査員) 但馬 良一 (サントリービジネスエキスパート株式会社 品質保証本部 技術顧問) 佐藤 吉朗 (東京家政大学 家政学部 栄養学科 教授) 小村 啓 (エフアイエス株式会社 開発戦略室) 原田 勝寿 (株式会社ヤクルト本社 中央研究所 分析試験研究所 分析第二研究室 室長)</p>
16:40 ~ 16:45	<p>閉会の挨拶</p> <p>佐藤 吉朗 (東京家政大学 家政学部 栄養学科 教授)</p>
17:00 ~ 18:30	情報交流会