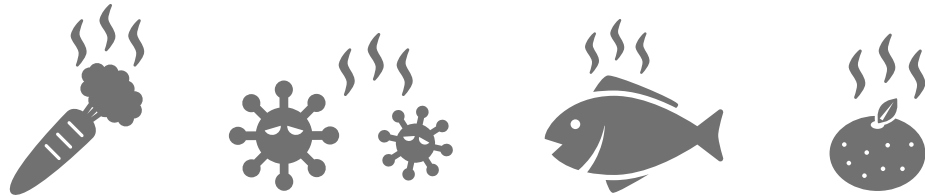


オフフレーバー研究会

第8回勉強会



汚染事例と発生原因

オフフレーバーの発生原因には、いくつかのパターンがあります。
分析を行い、汚染・発生機構を明らかにする上で、過去の事例を学ぶことは非常に重要です。
どの原料、どの工程で汚染するのか。どの条件で発生するのか。
わかっていることは勿論、わかっていないことも含め、5人の先生方に紹介いただきます。

講演要旨集

日 時 2018年7月17日(火曜日)

場 所 東京家政大学 三木ホール



オフフレーバー研究会

Food Off-Flavor Study Group

10:20 ~ 10:30	開会のご挨拶
10:30 ~ 11:20	① 東京都における異臭苦情事例 東京都健康安全研究センター 食品化学部 食品成分研究科 課長代理 木村 圭介氏
11:20 ~ 12:10	② クロロフィルによる光増感酸化によって生成する 柑橘果汁の金属様オフフレーバー 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師 奈賀 俊人氏（農学修士）
12:10 ~ 13:40	昼食（学内ルーチェでの昼食代を参加費に含みます）
13:40 ~ 14:30	③ 食のカビとカビ臭 NPO法人カビ相談センター 代表 高鳥 浩介氏（獣医学博士）
14:30 ~ 15:20	④ 水産物のおいと異臭 水産大学校 食品科学科 教授 宮崎 泰幸氏（農学博士）
15:20 ~ 16:00	休憩
16:00 ~ 16:50	⑤ 人参の次亜塩素酸Na処理による レトルト食品のオフフレーバー カゴメ株式会社 イノベーション本部 素材開発部 部長 深谷 哲也氏（農学博士）
17:00 ~ 17:30	活動報告、閉会のご挨拶
17:30 ~ 19:00	情報交換会