

オフフレーバー研究会 第12回勉強会

【おいしさとオフフレーバー評価】

講演要旨集

2022年11月15日（火）

東京家政大学 三木ホール

WEBセミナー



## オフフレーバー研究会 第12回勉強会

13:00~13:05	開会の挨拶 オフフレーバー研究会
13:05~13:15	技術講演①「水素キャリアガスを用いた GC/MS 分析のポイントと最新技術」 アジレント・テクノロジー株式会社 野原健太様
13:20~14:00	主題講演①「ワインのオフフレーバー」 山梨県産業技術センター ワイン技術部 恩田匠先生
14:00~14:10	技術講演②「効率的で確実な香気分析を提供する Smart Aroma Database のご紹介」 株式会社島津製作所 川北祥人様
14:10~14:20	技術講演③「統合定性解析ソフトウェア msFineAnalysis iQ のにおい成分分析への適用」 日本電子株式会社 草井明彦様
14:20~14:40	休憩/企業展示
14:40~14:50	技術講演④「色々な方向から匂いを探るためのお役立ちツール紹介（仮題）」 玄川リサーチ 羽田三奈子様
14:55~15:35	主題講演②「食肉におけるオフフレーバーの種類とその要因」 農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門 佐々木啓介先生
15:35~15:45	技術講演⑤「におい嗅ぎ/分取 GC-MS システムによる食品中の異臭成分の分析」 ゲステル株式会社 笹本喜久男様
15:45~15:55	技術講演⑥「新しい SPME アセンブリーのご紹介 ~よりスマートな分析をご提供」 シグマアルドリッチジャパン 植田泰輔様
15:55~16:15	休憩/企業展示
16:15~16:55	主題講演③「食品メイラード反応の最新の香り研究」 日本大学生物資源科学部食品生命学科 大畑素子先生
16:55~17:00	閉会の挨拶 オフフレーバー研究会
17:05~17:30	交流会

※プログラムは予告なく、変更になる場合があります。予め、ご承知おきください。