

<名古屋支所開設 40 周年記念>

一般財団法人日本食品分析センター講演会

- ◆日 時 2024年 11 月 29 日（金）
13:50 ~ 16:30 （受付開始 13:30~）
- ◆場 所 **中日ビル 中日ホール&カンファレンス Room1**
<https://chunichi-building.jp/access/>
名古屋市中区栄 4 丁目 1-1
【地下鉄東山線・名城線「栄」駅/名鉄瀬戸線「栄町」駅から地下街で直結】
- ◆参加費 **無 料** （先着 80 名様，要事前申込み）

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

13:50~13:55 開会の挨拶

13:55~14:35 「食品の期限設定について」
名古屋支所 微生物部 微生物試験課 課長補佐 宮川 知敬

- ▼ 食品の消費期限又は賞味期限は，科学的・合理的な根拠をもって表示する必要があります。本講演では食品の期限設定の基本的な考え方，試験設計，官能評価結果を期限設定の科学的・合理的な根拠とするためのポイント等について解説いたします。

14:35~15:15 「油脂劣化のメカニズムと劣化指標分析」
名古屋支所 栄養科学部 油脂分析課 主幹研究員 富永 誠

- ▼ 食品に含まれる油脂は栄養成分であり風味や食感にも寄与する一方，油脂の種類や保存の状況によっては劣化が進みます。本講演では油脂の劣化のメカニズムや劣化が進む要因，また賞味期限設定に関わる劣化指標分析等について解説いたします。

15:15~15:50 休憩

～体験&交流会～ 休憩中に交流の時間を設けます。ぜひご参加ください！！

- ◆官能評価パネリスト選考試験にチャレンジ！ ◆油脂の劣化臭ってどんなニオイ？？
◆味覚センサーに挑戦！コーヒー飲み比べ

15:50~16:30 「味覚センサーを用いた味の見える化」
名古屋支所 栄養科学部 生化学分析課 主幹研究員 飯田 誠一

- ▼ 人が官能的に感じる食品の味などを，味覚センサーを中心とした二次機能分析により数値化し，客観的に評価した事例をご紹介します。



※QRコード 又は こちら↓↓のフォームから お申込みください※

<https://forms.gle/37vu5qKuWdP9nDGd8>

お問い合わせ先

一般財団法人日本食品分析センター 名古屋支所 受託サービス部 担当 前田,桂山
TEL: 052-261-8651 FAX: 052-261-8650 e-mail: jfrlna-kouenkai@jfrl.or.jp

皆さまのご参加を心よりお待ちしております！！