

石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー
おいしさの定量化への挑戦と商品開発への応用
開催のご案内

主催：公益財団法人 石川県産業創出支援機構
協力：石川県工業試験場

おいしい食品をお客様に提供することは、食品製造業にとって食の安全性と並んで最も重視されるポイントです。しかし、おいしさの指標化は分析技術が飛躍的に進歩した今でも、非常に難しい状況です。一方で、おいしさを最終的に判断するのは食べて味わう側のヒトの感覚です。つまり、おいしさを理解するためにはヒトの感覚・知覚の多様性を理解することが重要になってきます。

本講座では、食品が「おいしい」という状況を可視化する方法について、それに付随する様々な要因を考慮しながら、モノ（商品）の立場とヒト（お客様）の立場の両方の側面から、どのように香味設計すればよいのか、実例を交えて解説していただきます。

多数ご参加くださいますようお願いいたします。

[日 時] 令和3年 2月17日（水） 13:30～15:30

[場 所] Zoom による Web 配信【お申込みされた e-mail に URL を送信します】

[講 師] 株式会社 ゼンショーホールディングス ゼンショー中央技術研究所

所 長 永井 元 氏

[受講料] 無料

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 化学食品部 主任技師 山崎裕也

[申込先] 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地（石川県工業試験場 企画指導部内）

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 産業振興部 次世代講座担当

e-mail: seminar@irii.jp

TEL: (076) 267-8081 FAX: (076) 267-8090

[締切り] 令和3年 2月10日（水）（定員になり次第締切ります）

受講者は下記内容を記入してFAXでお申込みください

石川県次世代産業育成講座：「おいしさの定量化への挑戦と商品開発への応用」

日 時：令和3年 2月17日（水）13:30～15:30

場 所：Zoom による Web 配信【お申込みされた e-mail に URL を送信します】

会 社 名

住 所(〒)

電 話

FAX

所 属	氏 名	e-mail