

石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー

香り成分の最新分析技術と分析事例

食品、化粧品等の香りは、美味しさや魅力を特徴付ける重要なファクターであり、時には異臭成分として品質に悪影響を及ぼします。近年、香り成分の分析技術は目覚しく発達しており、香り成分を分析することで、商品の品質向上、付加価値向上、新商品の開発に役立てることも可能となってきました。

本セミナーでは、香り成分の基礎知識、分析の具体例を紹介します。また、工業試験場のフレーバー評価システムの簡易実習を併せて行います。

[日 時] 令和5年6月30日（金） 13:30～15:30

[場 所] 石川県工業試験場5階 石川トライアルセンター 第2研修室

石川県工業試験場 食品加工実験棟

[講 師] アジレント・テクノロジー株式会社 野原 健太 氏

[受講料] 1,000円（当日ご持参ください。）

[定 員] 20名

[担 当] 石川県工業試験場 化学食品部 研究主幹 笹木哲也

[申込方法] 下記の申込 URL からお申込みください。

<https://www.isico.or.jp/event/dgnet/d31172325.html>



[締 切] 令和5年6月23日（金）

[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

[お問合せ先]

公益財団法人 石川県産業創出支援機構

成長プロジェクト推進部 次世代講座担当

〒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）

E-mail: seminar@iriii.jp TEL: (076) 267-8081 FAX: (076) 267-8090