

T O P I C S

「これからの食品開発、研究会」

—新しい感性による食品開発を目指して—

化学食品部 辻 篤史(つじ あつし)

tsuji@irii.jp

専門：応用微生物、食品衛生

一言：若手技術者の成長、異分野交流を
支援します。

近年、「付加価値の高い製品」を生み出すには、マーケティング、異分野技術の知識や発想が一層重要になってきています。食品業界でも、文化的背景・体験と連動した商品ブランディング、嚙下困難者に特化した商品開発、品質・ユーザビリティを考えた特殊な包装形態開発など幅広い知識や発想が必要な例が多くあります。そんな中、技術者にも現時点の専門性を飛び越えた新しい技術力や感性が求められています。

昨年9月、当場を事務局に「これからの食品開発、研究会」が発足しました。本研究会は、醸造、製菓、製茶、魚肉・大豆・乳加工、食品機械などの県内の様々なジャンルの食

品関連企業技術者(20~30代の若手中心)が集まり、①製品開発に必要な知識・技術について学び、②分野横断的な交流により製品開発のヒントを得ることを目的に、2~3ヶ月に1回のペースで活動しています。これまでに、HACCP(ハサップ)、官能評価手法、機能的食品、乾燥技術、マーケティング発想の製品開発手法について、実習やグループワークを交えて学んできました。今後は、自社製品の製法事例紹介や工場見学などを盛り込んだ研究会を開催していく予定です。

本研究会は、食品技術者の学習の場であるとともに、将来的には、会員同士の交流を通じて新しい発想による新製品が生まれるプラットフォームとなることを目指しています。会員は随時募集していますので、ご関心のある方はご連絡ください。



□ 機能的食品に関する意見交換



□ 乾燥技術実習