オフフレーバー研究会

第７回勉強会

誰もがぶつかる
オフフレーバー分析の壁
～基礎から応用まで～

オフフレーバー分析を行い、汚染･発生機構を明らかにする上で
誰もが同じような疑問や問題を抱え、様々な壁にぶつかります。
研究会幹事も経験した事例を元に、必要な知識や取り組む姿勢について共に学びましょう!

講演要旨集

日　時　**2017年11月16日**（木曜日）

場　所　**東京家政大学**　小講堂(三木ホール)

オフフレーバー研究会
Food Off-Flavor Study Group

オフフレーバー研究会　第7回勉強会

10:10 ~ 10:30	**ご挨拶　オフフレーバー研究会の取り組み** オフフレーバー研究会　会長　佐藤 吉朗
10:30 ~ 11:10	**におい・香りの分析とはじめて向き合う時にどうするか** オフフレーバー研究会　幹事　佐川 岳人
11:10 ~ 11:50	**分析に当たって　ー前処理を中心にー** オフフレーバー研究会　幹事　小村 啓
11:50 ~ 12:30	**オフフレーバーの前処理 (SPME) と解析・同定法** オフフレーバー研究会　幹事　伊藤 光男
12:30 ~ 14:00	昼食　（学内ルーチェでの昼食代を参加費に含みます）
14:00 ~ 14:40	**緑茶のオフフレーバー** オフフレーバー研究会　幹事　岡野谷 和則
14:40 ~ 15:20	**ビールの酸化臭～閾値以下の複数の成分からなる酸化臭について～** オフフレーバー研究会　幹事　鰐川 彰
15:20 ~ 15:40	休憩
15:40 ~ 16:40	**分析技術者とオフフレーバー** オフフレーバー研究会　幹事　但馬 良一
16:40 ~ 17:00	**質疑応答　～全体を通して～**
17:00 ~ 17:20	**総括**　オフフレーバー研究会　会長　佐藤吉朗
17:20 ~ 19:00	情報交換会

※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。
※会場内での飲食は、堅くお断りします。