

オフフレーバー研究会 第9回勉強会

基礎から「ふりかえる」オフフレーバー

講演要旨集

2019年7月2日（火）

東京家政大学 三木ホール



# オフフレーバー研究会 第9回勉強会

10:00 ~ 10:05	開会のご挨拶
10:05 ~ 11:05	①食品のリスクとオフフレーバー 東京家政大学・家政学部・栄養学科 教授 (一社)オフフレーバー研究会 会長 佐藤吉朗 氏
11:05 ~ 11:35	②オフフレーバーキットの紹介と実例 (一社)オフフレーバー研究会 佐川岳人 氏
11:35 ~ 13:00	昼食 構内のカフェテリア(ルーチェ)を利用できます
13:00 ~ 14:00	③フレーバーの官能評価分析 立命館大学 食マネジメント学部 教授 國枝里美 氏
14:00 ~ 14:15	休憩
14:15 ~ 15:15	④におい分析の現状と支援事例 東京都立産業技術研究センター 副主任研究員 佐々木直里 氏
15:15 ~ 15:30	休憩
15:30 ~ 16:30	⑤埼玉県における異臭苦情事例について 埼玉県衛生研究所 副所長 兼 食品微生物検査室長 石井里枝 氏
16:30 ~ 16:45	質疑応答
16:45 ~ 16:50	閉会のご挨拶
17:00 ~ 18:30	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、固くお断りします。