

オフフレーバー研究会 第11回勉強会

【食品の酸化によるオフフレーバー】

講演要旨集

2021年11月16日（水）

WEBセミナー



オフフレーバー研究会 第11回勉強会

12:55	オリエンテーション (総合司会 事務局)
13:00	開催の挨拶 オフフレーバー研究会会長 佐藤 吉朗先生
第一部：食品の酸化によるオフフレーバー	
13:03	講演①「脂質酸化による異臭」 東北大学大学院・農学研究科 伊藤 隼哉先生
13:33	講演②「大豆油の光酸化によって発生するオフフレーバー」 J-オイルミルズ株式会社 佐野 貴士先生
14:03	講演③「牛乳の酸化による異臭」 株式会社明治 竹内 幸成先生
14:33	質疑応答
14:48	休憩
第二部：技術講演	
14:53	情報提供「SPMEの基礎」 シグマアルドリッチジャパン合同会社 植田 泰輔先生
15:13	情報提供「塩素化フェノールによる食品汚染事例」 サントリー-MONOZUKURI エキスパート株式会社 中田 滝子先生
15:43	総合討論
16:03	閉会の挨拶 事務局

※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。