

岡山発！ 「香り」を活かした食品づくり

開催日 令和4年8月25日(木)13:30~17:00 ※申込締切 8月22日(月)

開催方法 会場 + オンライン開催 併用 (参加費無料)

会場 社の街グレースオフィス棟3階会議室 (岡山市北区下石井2-10-12)

※別紙アクセス図参照

プログラム

◇開会挨拶 岡山県食品新技術応用研究会 代表幹事 的早 剛由 氏

第1部 講演会(13:35~15:40)

講演① 13:35~14:20

講師 日本大学 生物資源科学部 食品生命学科 准教授 大畑 素子 氏

演題 『加熱食品のおいしい香りとその生理作用』

概要 焼肉屋さんの前を通ったときにふと香りを嗅いでぐうとお腹が鳴ってしまうことや、ぐつぐつと煮込まれている料理から漂う香りについておかわりしてたくさん食べてしまうこと。それらは決して気のせいではなく、加熱食品に含まれる香り成分の嗅覚刺激によって生体に様々な作用を誘発しているからなのです。このような作用について、演者らの最近の研究事例とともに紹介します。



講演② 14:25~15:10

講師 高砂香料工業株式会社 研究開発本部 フレーバー研究所第二部 部長 野崎 成 氏

演題 『食品香料の開発について』

概要 食品香料(フレーバー)は飲料、デザート、菓子、調理食品など多様な食品において、嗜好性を高めて商品価値を向上させる目的で使用されています。その特性を知り、目に見えない「香り」の力をうまく活用することが出来れば、食品に更なる「おいしさ」をもたらすことが可能となります。本講演では食品香料の開発について基礎的な知識から開発事例を通してご紹介いたします。

事例紹介 15:15~15:40

講師 株式会社サンラヴィアン 商品本部 執行役員本部長 三宅 浩史 氏

演題 『香りで補う商品開発』

概要 焼き菓子を中心に商品開発をしている中で、バターの香りや、素材の香りを香料やリキュール等で補うことが多々あります。香りがもたらす満足感や美味しさ、原料の組み合わせによる香りの出かたについてお話させていただきまます。

第2部 パネルディスカッション(15:50~16:50)

テーマ 『岡山発!「香り」を活かした食品づくり』

コーディネータ	神崎 浩 氏	岡山大学大学院環境生命科学研究科
パネラー	大畑 素子 氏	日本大学生物資源科学部食品生命学科
	野崎 成 氏	高砂香料工業株式会社 研究開発本部 フレーバー研究所第二部
	三宅 浩史 氏	株式会社サンラヴィアン商品本部
	狩山 昌弘 氏	株式会社フジワラテクノアート
	徳村 宏紀 氏	カバヤ食品株式会社 研究開発室

【主催】岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

【後援】特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会(略称 中四国アグリテック)
岡山県工業技術センター、岡山県食品産業協議会、おかやまバイオアクティブ研究会

【お問い合わせ・お申込み】

公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 山口・宮地

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail sangaku@optic.or.jp

URL https://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/2667.html