

<研修会のご案内>

# 味香り分析セミナー

～客観的データを活用した商品の特徴の見える化とデータ活用法について～

食品のおいしさにとって、味や香りは重要な要素です。味や香りを評価するには官能評価や、機器分析が用いられます。今回の研修会では、味覚センサ（味）やガスクロマトグラフ（におい）の分析データによる、商品開発、商品の特徴の見える化、品質管理におけるデータ活用法と、その事例を紹介します。

多数の皆様の参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



**日程** 令和 6年 9月12日(木) 15:00～17:00 ※会場受付：14:30より

**会場** 北海道立工業技術センター 会議室 〒041-0801 函館市桔梗町379番地

**講師** ユーロフィンQKEN株式会社  
コンサルティング部 おいしさコンサルティンググループ  
マネージャー 肥田 崇 氏

**定員** 36名 **受講料** 無料

## 主 な 内 容

- |               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| 15:00         | 開会                                                 |
| 15:00 – 16:45 | ●味分析について<br>●香り分析について<br>●分析データの活用事例<br>●機器分析と官能評価 |
| 16:45 – 17:00 | 質疑応答                                               |
| 17:00         | 閉会                                                 |

# 参加申込書

## ○インターネットでのお申込み

下記のURLまたは右の二次元バーコードからアクセスし、必要事項をご入力の上、お申し込みください。

<https://forms.gle/DqV649RsqGPu52cx7>



## ○FAXまたはメールでのお申込み

**FAX: 0138-34-2602 E-mail: staff\_15@techakodate.or.jp**

○申込〆切 令和6年9月5日（木）（定員になり次第〆切）

お名前	ふりがな
企業名	
住所	
電話番号	
メールアドレス	



## 【お問い合わせ先】

(公財) 函館地域産業振興財団  
研究開発部 函館マリカルプ口推進室  
鳥海 滋

〒041-0801 函館市桔梗町379番地

TEL : 0138-34-2600

FAX : 0138-34-2602

E-mail : toriumi@techakodate.or.jp