

# 2015年「食品香料講習会」の内容

東京会場(薬業健保会館) 9:30~17:00

大阪会場(大阪薬業クラブ) 9:45~17:00

## 食品香料概論

飯田拓爾(豊玉香料株式会社)

1. 食品香料とは何か
2. 食品香料の役割
3. 食品香料の歴史
4. 食品香料の原料
5. 食品香料の製造方法
6. 食品香料の分類
7. 食品香料の安全性
8. 食品香料の関連法規

## 食品香料の分析

富田直己(長谷川香料株式会社)

- |                   |                         |                                 |
|-------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 1. 食品とは           | 16. 機器測定ガスクロマトグラフィー     | 31. GC×GCシステム                   |
| 2. 食品の香り          | 17. 機器測定注入口             | 32. 定量方法                        |
| 3. 多様な食品の香り       | 18. 機器測定検出器             | 33. SIDA法                       |
| 4. 香気分            | 19. 機器測定カラム1            | 34. 分析例:イチゴの生育段階での香気変化          |
| 5. 香気分析の流れ        | 20. 機器測定カラム2            | 35. イチゴの香気捕集                    |
| 6. 香気捕集のイメージ      | 21. 機器測定カラム3キャピラリーカラム   | 36. 「紅ほっぺ」樹上完全着色果実の香気寄与成分       |
| 7. ヘッドスペース法       | 22. 機器測定                | 37. 樹上生育果実の香気成分ミドル~ラストノート(抽出法)  |
| 8. ヘッドスペース法各種の特徴  | 23. GC-MS               | 38. 樹上生育果実の香気成分トップノート(ヘッドスペース法) |
| 9. SPME法          | 24. GC相対保持時間            | 39. イチゴの生育段階での香気変化まとめ           |
| 10. SPACE法        | 25. Mass Spectrometer   | 40. 食品香料の分析・まとめ                 |
| 11. HSSE法         | 26. マススペクトル             |                                 |
| 12. LVSHS法        | 27. 実際のマススペクトル          |                                 |
| 13. DHS法          | 28. GC-匂いかぎ             |                                 |
| 14. 蒸留法と抽出法       | 29. AEDAとCharm analysis |                                 |
| 15. 機器測定クロマトグラフィー | 30. 多次元GC               |                                 |

## 食品香料の開発

増田浩幸(長岡香料株式会社)

1. 香料の開発とは
2. 調合を進めるために a:分析データの活用 b:香料原料 c:素材化
3. 調合
4. 香気の評価

## 食品香料の応用

大崎和彦(三栄源FFI株式会社)

1. 食品香料の役割
2. 食品香料の市場
3. 用途別食品香料の特性
4. 食品香料の評価, 選択
5. 使用上の注意

## 2015年度食品香料講習会を開催

東京, 大阪にて

2015年度食品香料講習会を大阪と東京において、下記にて開催した。

**大阪地区:** 9月10日(木) 午前9時45分～午後5時

於: 大阪薬業クラブ

**東京地区:** 9月12日(火) 午前9時30分～午後5時

於: 薬業健保会館

講師と演題は次の通り(敬称略)。

- ① 食品香料概論: 飯田拓爾(豊玉香料)
- ② 食品香料の分析: 富田直己(長谷川香料)
- ③ 食品香料の開発: 増田浩幸(長岡香料)
- ④ 食品香料の応用: 大崎和彦(三栄源FFI)

前年に続いての食品香料講習会であったが、大阪が64名、東京が117名(両会場とも関係者を含む)と盛況であった。大阪会場では林大阪事業委員長が大要次のような挨拶をされた。

「日本香料協会は日本で最も歴史のある香料の学術文化団体で、1947年に設立されました。お陰様で、本年は創立68周年を迎えましたが、小さな団体で、昨年漸くホームページを開設したばかりですので、若い方たちにはどのような活動をしているかご存じでない方が多いと思います。この場をお借りして恐縮ですが、日本香料協会の4つの主な活動を簡単にご紹介させていただきます。



ご挨拶される今井監事(東京会場)



ご挨拶される林大阪事業委員長(大阪会場)

1つ目は会誌「香料」の発行です。春夏秋冬の年4回発行しています。創刊は1947年10月で、現在266号を重ねています。今から68年前、終戦からわずか1年10カ月しか経っていない、食糧不足と社会的混乱が続く中で、日本の香料産業の発展と正しい香料知識の普及を念願として、このような学術文化団体が設立されたことは驚くべきことです。先人たちの熱い思いと高い志をこれからも大切にしたいと思っています。

2つ目は本日開催しています食品香料と2年おきに開催する香粧品香料の講習会の開催です。当協会理事会社の中堅社員が講師を務め、入社2、3年の社員を対象に、現場の立場から香料の実際知識を習得してもらうために行うもので、香料や試作品などを体験しながらの講習会は大変好評です。

3つ目は香料に関する学術的な講演会で、斯界の著名な先生方に講師をお願い、毎年1月末に開催しています。また、毎年6月に行います定時総会記念講演会は、香料の文化的な面をテーマとした講演会で、昨年はオテル・ド・ミク



講習会風景(東京会場)



飯田講師



冨田講師



増田講師



大崎講師

このオーナーシェフ三國清三先生に、一昨年は植物生理学者の田中修先生にお話しいただきました。

4つ目は、バスで行く一日見学会です。見学先はビール、洋酒、日本酒の会社、製菓会社、石鹸・洗剤・歯磨き・化粧品の会社、お香の会社、植物園などです。

以上、ごく簡単に4つの活動を紹介させていただきましたが、ホームページをご覧ください、一人でも多くの方がご入会下さいますよう、よろしくお願いいたします。

前置きが長くなりましたが、本日の講習会が、皆様方の今後のお仕事に、十分に役立つことを祈念しまして、ご挨拶とさせていただきます」

なお、東京会場では日本香料協会今井監事をご挨拶をされ、多数の参加にお礼を述べられ、今後とも温かいご支援をお願いされた。

各講義の主な内容は次の通り。

### 1 食品香料概論

- ①食品香料とは何か ②食品香料の役割 ③食品香料の歴史 ④食品香料の原料 ⑤食品香料の製造方法 ⑥食品香料の分類 ⑦食品香料の安全性 ⑧食品香料の関連法規

### 2 食品香料の分析

- ①食品とは ②食品の香り ③多様な食品の香り ④香気分析 ⑤香気分析の流れ ⑥香気捕集のイメージ ⑦ヘッドスペース法 ⑧ヘッドスペース法各種の特徴 ⑨SPME法 ⑩SPACE法 ⑪HSSE法 ⑫LVSHS法 ⑬DHS法 ⑭蒸留法と抽出法 ⑮機器測定 クロマトグラフィー ⑯機器測定 ガスクロマトグラフィー ⑰機器測定 注入口 ⑱機器測定 検出器 ⑲機器測定 カラム1 ⑳機器測定 カラム2 ㉑機器測定 カラム3キャピラリーカラム ㉒機器測定 ㉓GC-MS ㉔GC相

- 対保持時間 ㉕Mass Spectrometer ㉖マススペクトル ㉗実際のマススペクトル ㉘GC-匂いかぎ ㉙AEDAとCharm analysis ㉚多次元GC ㉛GC×GCシステム ㉜定量方法 ㉝SIDA法 ㉞分析例：イチゴの生育段階での香気変化 ㉟イチゴの香気捕集 ㊱「紅ほっぺ」樹上完全着色果実の香気寄与成分 ㊲樹上生育果実の香気成分ミドル～ラストノート(抽出法) ㊳樹上生育果実の香気成分トップノート(ヘッドスペース法) ㊴イチゴの生育段階での香気変化まとめ ㊵食品香料の分析・まとめ

### 3 食品香料の分開発

- ①香料の開発とは ②調合を進めるために a: 分析データの活用 b: 香料原料 c: 素材化 ③調合 ④香気の評価

### 4 食品香料の応用

- ①食品香料の役割 ②食品香料の市場 ③用途別食品香料の特性 ④食品香料の評価、選択 ⑤使用上の注意

なお、今回の講習会も前年同様イチゴをメインテーマとして4つの講義を行い、講義に合ったにおいを使った試作品や単品のにおいを体験してもらい、好評だった。



講習会風景(大阪会場)