

2017年「食品香料講習会」の内容

大阪地区：9月12日（火） 9：45～16：25 於：大阪薬業クラブ

東京地区：9月26日（火） 9：30～16：15 於：東京薬業健保会館

食品香料概論

講師：後藤正和（大洋香料株式会社）

1. 香料とはなにか？
2. 香料の歴史
3. 食品香料の原料
4. 食品香料の製造方法
5. 食品香料の分類
6. 食品香料の安全性
7. 食品香料関連法規
8. 食品香料の表示
9. 知的財産権

食品の香気分析

講師：堀内政宏（高田香料株式会社）

1. 香りと美味しさ
2. 官能評価法
3. 機器分析
4. ヘッドスペース分析
5. 香気捕集・抽出
6. クロマトグラフィーとGCカラム
7. GC検出器
8. 脳による香りの計測
9. 多次元GC

食品香料の開発（調合）

講師：丸田賢彦（高砂香料工業株式会社）

1. 食品香料（フレーバー）の機能
2. フレーバーの原料 - 天然香料の製造・加工方法
3. フレーバー開発と香気分析、製剤化
4. 香りの表現方法
5. フレーバーと官能評価

食品香料の応用

講師：菊川大志（長谷川香料株式会社）

1. 食品香料の役割
2. 食品香料の選択ポイント - 飲料用、冷菓・デザート用、菓子用、その他の加工食品用
3. 食品中での安定性確認
4. 試作品のご紹介

2017年食品香料講習会を開催

2017年食品香料講習会を下記により開催しました。

大阪地区：9月12日(火) 9：45～16：25

於：大阪薬業クラブ

東京地区：9月26日(火) 9：30～16：15

於：東京薬業健保会館

講師と演題(敬称略)：

- I. 後藤正和(大洋香料)「食品香料概論」
- II. 堀内政宏(高田香料)「食品の香気分析」
- III. 丸田賢彦(高砂香料工業)
「食品香料の開発(調合)」
- IV. 菊川大志(長谷川香料)「食品香料の応用」

2年ぶりの開催となった本年度の食品香料講習会は、東京会場が94名、大阪会場が69名の計163名の参加を得ました。

講義に先立ち、大阪会場では林大阪事業委員長に次のようなご挨拶をいただきました。

「香りは身近なものでありながら、その正体について説明するとなるとちょっと困るのではないのでしょうか。また、香料はあらゆる食品に使用されているもののどのようして作られているかよくわからないと感じておられる方も多いと思います。

本日は、会員の各社の研究員より食品香料につ



ご挨拶される林大阪事業委員長(大阪会場)



ご挨拶される澤田副会長(東京会場)

いて概論、最新の分析技術、調香、応用と総合的に講演を行っていただきます。このような機会はなかなかありません、質疑応答の時間も設けておりますので遠慮なくご質問を頂ければと思います」

また、東京会場では澤田副会長より以下のような



大阪会場風景



後藤講師



堀内講師



丸田講師



菊川講師

ご挨拶をいただきました。

「現役の研究員により講習会は開かれ、英知を絞ってテキストを作成しています。聴講される方は、日々の仕事に忙しく、体系的に香料を学ぶ機会は少ないと思いますので、この講習会は良い機会であり、皆さんにとって必ず役立つと思います。そしてこれからの香料業界を背負っていかれることを願います」

各講義の主な内容を示します。

I. 食品香料概論

- ①香料とはなにか？ ②香料の歴史 ③食品香料の原料 ④食品香料の製造方法 ⑤食品香料の分類 ⑥食品香料の安全性 ⑦食品香料関連法規 ⑧食品香料の表示 ⑨知的財産権

II. 食品の香気分析

- ①香りと美味しさ ②官能評価法 ③機器分析

- ④ヘッドスペース分析 ⑤香気捕集・抽出

- ⑥クロマトグラフィーとGCカラム ⑦GC検出器

- ⑧脳による香りの計測 ⑨多次元GC

III. 食品香料の開発(調合)

- ①食品香料(フレーバー)の機能 ②フレーバーの原料-天然香料の製造・加工方法 ③フレーバー開発と香気分析, 製剤化 ④香りの表現方法 ⑤フレーバーと官能評価

IV. 食品香料の応用

- ①食品香料の役割 ②食品香料の選択ポイント-飲料用, 冷菓・デザート用, 菓子用, その他の加工食品用 ③食品中での安定性確認 ④試作品のご紹介



東京会場風景