

2018年「食品香料講習会」の内容

東京地区：9月7日(金)9:45～16:15 於：薬業健保会館

大阪地区：10月31日(水)9:45～16:15 於：大阪薬業クラブ

食品香料概論

講師：三京敦裕(塩野香料)

1. 食品香料とは
2. 食品香料の原料
3. 食品香料の製造方法
4. 食品香料関連法規
5. 食品香料の表示

食品香料の開発(調合)

講師：増田浩幸(長岡香料)

1. 香料の開発とは
2. 調合を進めるために
3. 調合
4. 香料の評価

食品の香気分析

講師：服部祥治(曾田香料)

1. 香料開発における分析の役割
2. 各種前処理法
3. GC分析法
4. 重要な成分の絞り込み
5. 香りと脳測定
6. ブドウに関する香気分析の紹介

食品香料の食品への応用

講師：安東宣英(三栄源エフ・エフ・アイ)

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 (官能評価)
5. 安定性確認、向上
6. 使用上の注意

2018年食品香料講習会を開催

2018年食品香料講習会が下記により開催された。大阪地区での開催は当初9月4日に予定されていたが、台風21号の接近により延期となり、10月の開催となった。

東京地区：9月7日(金) 9：45～16：15

於：薬業健保会館

大阪地区：10月31日(水) 9：45～16：15

於：大阪薬業クラブ

講師と演題(敬称略)：

- I. 三京敦裕(塩野香料)「食品香料概論」
- II. 増田浩幸(長岡香料)「食品香料の開発」
- III. 服部祥治(曾田香料)「食品の香気分析」
- IV. 安東宣英(三栄源)「食品香料の食品への応用」

2年連続の開催となった本年度の食品香料講習会は、東京会場が117名、大阪会場が54名の計171名の参加を得た。講義に先立ち、東京会場では榊村副会長より、また大阪会場では林大阪事業委員長に、多数の参加者への感謝のお言葉とともにご挨拶をいただいた。

各講義の主な内容を示す。

I. 食品香料概論

1. 食品香料とは 2. 食品香料の原料 3. 食品香料の製造方法 4. 食品香料関連法規 5. 食品香料の表示

II. 食品香料の開発(調合)

1. 香料の開発とは 2. 調合を進めるために 3. 調合 4. 香料の評価

III. 食品の香気分析

1. 香料開発における分析の役割 2. 各種前処理法 3. GC分析法 4. 重要な成分の絞り込み



ご挨拶される榊村副会長



林大阪事業委員長



三京講師



増田講師



服部講師



安東講師

5. 香りと脳測定 6. ブドウに関する香気分析の紹介

IV. 食品香料の食品への応用

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(官能評価) 5. 安定性確認, 向上 6. 使用上の注意



満員の東京会場



大阪会場