

『香りと味を化学する』

導入設備機器の普及・技術セミナー in 釧路・根室

釧路工業技術センターに導入された「ガスクロマトグラフ質量分析装置（GC/MS）」を中心とした香り（風味）の評価分析と、味（食味）を評価分析する「味覚センサー」によるチーズの評価について、第一線でご活躍される大学、公的機関の専門家の方々にご講演頂きました。

2015.01.30 **金** 14:00 ▶ 17:00

- **場所**：釧路工業技術センター
- **主催**：公益財団法人釧路根室圏産業技術振興センター
公益財団法人北海道科学技術総合振興センター
- **共催**：経済産業省 北海道経済産業局

出席者：47名
(講師、事務局含む)

プログラム

- 1 開会挨拶 公益財団法人釧路根室圏産業技術振興センター 専務理事 綿貫 幸宏
- 2 基調講演「香りの分析と商品開発へのヒント」
東京農業大学 生物産業学部 食品香粧学科 教授 藤森 嶺 氏
- 3 講演「ガスクロマトグラフ質量分析装置の機能と活用方法」
アジレント・テクノロジー（株）GC/MSスペシャリスト 佐久井 徳広 氏
- 4 講演「味覚センサーによる地元チーズの評価について」
(公財)とちか財団 事業部 研究開発課 課長 葛西 大介 氏
- 5 「導入設備機器の利活用方法と計画」
(公財)釧路根室圏産業技術振興センター 技術開発課 技師 土居 幹生
- 6 「経済産業省関連支援メニューの紹介」
経済産業省 北海道経済産業局 地域経済部 産業技術課



開会挨拶



東京農業大学 藤森 氏



アジレント・テクノロジー 佐久井 氏



とちか財団 葛西 氏



釧路根室圏産業技術振興センター 土居 氏



北海道経済産業局 小野 氏

