

第2回オフフレーバー研究会 勉強会 in なにわ

2月19日(月)
大阪産業創造館

昨年初開催のオフフレーバー研究会勉強会inなにわについて、大好評につき第2回を開催します。食品のオフフレーバー(異臭)問題への基本的な対応について解説します。オフフレーバーに関係される皆様にご参加いただき、議論を深め技術向上と情報交換の場としたいと思います。皆様のご参加をお待ちしております。

日時 2018年2月19日(月) 13:00~17:30(開場12:30) 17:45~19:30(情報交換会)

場所 大阪産業創造館(大阪府中央区本町1-4-5)

交通アクセス

参加費 5,000円(情報交換会は別途1,000円)



大阪市営地下鉄
堺筋本町駅から
徒歩 約5分

主催 一般社団法人 オフフレーバー研究会

<https://www.sansokan.jp/map/>

プログラム

13:00	はじめに
13:10	食品に関する最近の諸課題について 富永貿易(株) 伊藤 澄夫氏 最近の食品に関係する課題や、トラブル事例などを紹介します。
13:40	代表的なオフフレーバーについて オフフレーバー研究会・幹事 但馬 良一氏 代表的なオフフレーバーとその特徴を解説します。
14:50	休憩
15:10	オフフレーバー化合物体感 オフフレーバー研究会・幹事 但馬 良一氏 臭質を覚えることの重要性と、オフフレーバーキットのにおいを体験していただき、同時にそれらに纏わる代表的な汚染事例を紹介します。
16:10	官能検査の重要性 オフフレーバー研究会・幹事 但馬 良一氏 防止策としての官能検査力について、事例を交えて判り易く解説します。
17:10	質疑応答
17:30	勉強会終了
17:45	情報交換会 講師を囲みでの情報交換会です。ソフトドリンクと簡単なスナックをご用意します。
19:30	終了

参加申し込みはオフフレーバー研究会ホームページから→→→
<http://www.fofsg.jp/>

お問い合わせ: オフフレーバー研究会 事務局
<https://fofsg.sakura.ne.jp/contact/>

