

第193回講演会・第144回研究会

主催 包装食品技術協会
共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご案内

日時：平成26年2月20日（木） 13時00分～16時00分
場所：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-9316

13:05～14:10

MCフードスペシャリティーズ㈱のこく味調味料シリーズの紹介

— D-アミノ酸の機能と応用 —

MCフードスペシャリティーズ株式会社
食品開発研究所 製品開発センター

リーダー 井上 裕 氏

調理食品や発酵食品は「寝かせる」と味に一体感が生まれ“まろやか”な味になるものが多い。そこで、弊社では様々な「寝かせた食品」を解析し、この“まろやかさ”がおいしさの構成要素である“こく味”を発現する上で重要な因子であることを見出した。

当日は、味作りにおけるD-アミノ酸の効果に加え、D-アミノ酸の活用したタイプを含めた弊社のこく味調味料シリーズについても紹介する。

14:20～15:55

おいしさと甘味料

— 高甘味度甘味料の食品への応用 —

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
第五事業部スイートナー研究室

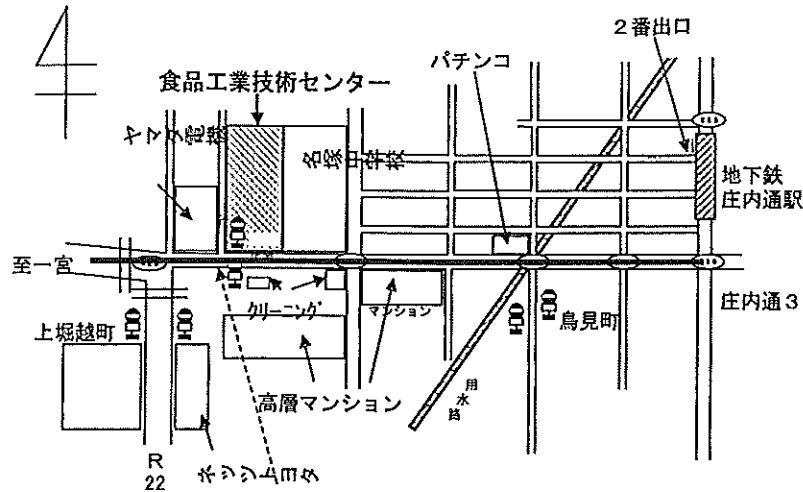
竹村 優子 氏

人が食品を摂取する際、五感すべての感覚情報を総合して“味”を感じ、おいしさを感じる。「甘味」は栄養源の識別というだけではなく、満足感を与える、不安感を和らげるなどの効果があるともいわれている。砂糖に比べ非常に強い甘さを有する高甘味度甘味料は、食品に甘味を付与する以外に香りを高めたり、持続させたりする効果がある。

今回は、高甘味度甘味料とその応用、食品のおいしさのための高甘味度甘味料とフレーバーとの関係について紹介する。

定員：先着60名
参加費：会員 無料（3名まで）、非会員 1名につき 5,000円
申込先：包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内
TEL052-521-9316 FAX052-521-1323
E-mail hs_techassoc@aiores.ocn.ne.jp

会場案内 :



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

・地下鉄:

名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え

鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分

・市バス:

名古屋駅方面から

10番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

11番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分

栄方面から「オアシス21」

1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分

・タクシー: 名古屋駅から約20分

・駐車場: 51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第193回講演会・第144回研究会 参加申込書

会社・団体名:

所在地:

連絡担当者: (氏名) (所属)

(TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 平成26年2月17日(月)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。