

食品香料の国際規制動向と機能性開発

日時 : 2017年(平成29年)11月7日(火) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練塀町3>

参加費 : ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 平川 忠氏 国際生命科学研究機構 事務局次長

加工食品の製造には欠くことのできない食品香料は、世界中で広く用いられているが、その定義、規格基準や表示等の規制は国により異なる場合がある。

一方、国際的な食品の減塩訴求に対して、食品香料を上手に活用した塩味増強効果のある食品素材の探索・開発が進められている。

本講演では、食品香料の国際岸動向について、日本香料工業会IOFI(国際食品香料工業会)特命委員の岡村弘之氏に、食品香料を利用した減塩食品の探索・開発については、小川香料(株)つくば研究所の宮澤利男氏に分かり易く解説をいただく。

【講演I】 13:40～14:50

食品香料の最新の国際規制動向

日本香料工業会 食品香料委員会 委員長
長谷川香料株式会社 品質保証部 岡村弘之氏

食品香料は、私たちの食生活を楽しく豊かにするために貢献するものである。香料原料の国際間の相互依存、飲食品類の貿易が増大する状況においては、香料規制、安全性評価の国際整合化が一層求められている。各国・地域の規制に合わせた香料製品開発は必須であるが、煩雑でもある。食品香料の規制を中心に、最近の国際動向を解説する。

<プロフィール>

北海道大学農学部農芸化学科卒業。長谷川香料入社。フレーバー開発に従事。1984年 T. Hasegawa U.S.A., Inc. 出向、R&D部長、工場長、副社長、社長を歴任。97年帰国後、フレーバー研究所。99年から品質保証部。

<公職>

日本香料工業会食品香料委員会委員長。日本香料工業会IOFI特命委員。IOFI(国際食品香料工業協会)理事。日本食品添加物協会理事、安全性委員会委員。IFTジャパンセクション前会長。

【講演II】 15:00～16:10

食品香料の新たな機能性開発ー減塩食品への提案

小川香料株式会社 つくば研究所2課 課長 博士 宮澤利男氏

消費者の「減塩」意識は近年著しく高いが、減塩に有効な代替塩には風味課題があり、減塩の定着には「美味しさ」が重要である。小川香料では長年の風味研究を礎に、塩味や風味を増強かつ美味しさを付与する天然香料を開発した。本講では、食塩摂取量を抑えつつも風味満足度の高い商品開発を行う上でのソリューション事例を紹介する。

<プロフィール>

千葉大学園芸学部生物生産科学科卒、小川香料入社、2005-6年米国モネル化学感覚研究所 客員研究員、13年東北大学大学院農学研究科 農学博士取得。日本味と匂学会論文賞、日本食品科学工学会誌論文賞など受賞。

【座長まとめ】 16:10～16:30

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

食品香料の国際規制動向と機能性開発

食品ニューテクノロジー研究会

11月7日申込書

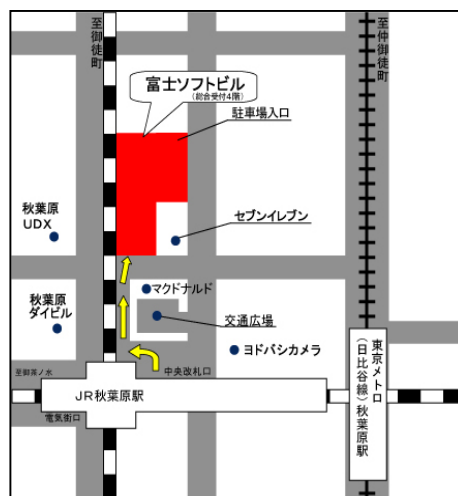
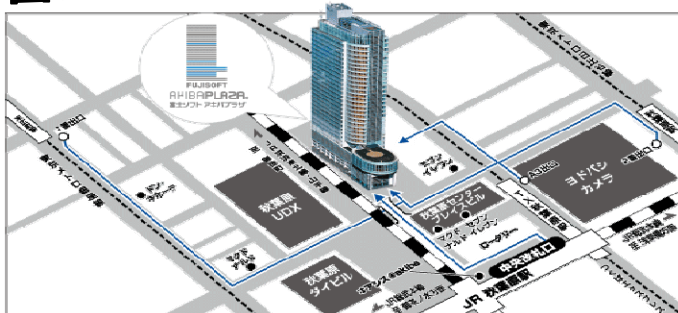
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町3
富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム
TEL:050-3000-2741

※ ファリミーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。

次回予定

12月8日(金)13:30～ 会場：アキバホール

『電解機能水の新展開』

座長：(財)機能水研究振興財団 理事長 堀田国元氏

講師：京都府立医科大学 大学院消化器内科学 准教授 内藤裕二氏

慶應義塾大学 理工学部 教授 栄長泰明氏

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。