

形式：対面セミナー

補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Webページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 1 2 1 t 1

世界的な食品企業にて品質保証部門を担当し、様々な現場で品質指導を行ってきた講師が、品質トラブルを解決に導くための『官能評価』の考え方や活用ポイントについて解説します。また、講師が最も得意とする熱殺菌セミナーで好評であった現場に寄り添った品質保証の進め方についても伝授します。
※講師・講座の雰囲気は Web ページにあるサンプル動画で確認して頂けます

官能評価を活用した品質トラブル解決の具体例と問題解決

講師：一般社団法人食品品質プロフェSSIONナルズ 代表理事 広田鉄磨氏

- 日 程：2025年1月21日（火）12：30～17：00（質疑応答 30分）
- 会 場：都内中心部 ※オンラインを希望する方はオンデマンド講座 tdo2022040701 を受講してください
- 受講料：1名 39,600円（税込/テキスト付）※講座終了後、個別質疑・名刺交換の場を設けます／復習動画あり

<講師の実務経歴>

1979年 ネスレ日本入社飲料製造、飲料開発を経験、1999年 アメリカにある研究所で飲料の官能品質の改善・向上をテーマにする、2001年 シンガポールにある研究所で官能品質を維持しながらの熱殺菌強度を検討する、2010年 日本に戻り、原材料・包材サプライヤー、OEM 拠点監査。付随する官能品質上の問題解決に当たる、2016年（一社）食品品質プロフェSSIONナルズを設立、食品業界の問題解決の支援に当たる。

<セミナーコンセプト>

人間が五感すべてを用いて食品の評価を行っているため問題は多様なモードを持っています。またそれにもなって問題の発生源も多岐にわたることが多く、問題解決に向けての最初の方向性はその分野で鍛えられたパネルによる官能評価となります。特に飲料での事例を多く引用しその基本的な理解へといきます。

<セミナープログラム>

1. 「官能」の世界、五感といわれるもの

・味覚 ・嗅覚 ・視覚

2. 私たちは五感を使ってどのように評価を下しているのか

3. 官能評価に用いられる統計的手法とその利点、限界、機器分析との補完

・2点識別法 ・2点嗜好法 ・1：2点法 ・コンジョイント分析
・新製品開発における官能評価 ・パネル ・検定

4. 日常的に行われる官能評価（原材料・包材、製品出荷前、製品保存試験、新製品開発）その利点と限界

・AI化への努力 ・機器分析 ・パネル機能を果たすグループ
・標準サンプル ・食品のブレンディング技術 ・新製品開発

5. 五感を使って検知される問題類とその問題の発生源

（原材料、製造行程、輸送・保管、消費者のハンドリング、消費者側の感度のブレ）

・物理的变化 ・科学的变化 ・生物学的変化 ・消費者側の感度のブレ

6. 消費者苦情、食品防御・食品偽装防止での官能評価の出番はどこにあるのか

・消費者苦情 ・食品防御 ・食品偽装防止

7. 業務別相談 ⇒ お悩み事に関して、なんでもご相談ください（事前・事後でも構いません）。

<講師の言葉>

出荷前検査も含めて品質保証における官能評価の出番は多いのですが、一番その貢献が期待されているのはトラブルに遭遇した折でしょう。私たちは原材料・包材の中にすでに埋設されていたトラブル、製造時に工程内で起きていたトラブル、出荷後消費者に届けられるまでに起きていたトラブル、消費者の下で起きたトラブル・・・と様々なトラブルを経験しますが、何が起きたのか、どこで起きたのか、その羅針盤となるのが官能評価です。これまで様々な研修がありましたが、どれも平時について語っているものばかりで、いざ有事の時にどうするのか、それに応えてくれるものがありませんでした。長年食品産業で製造・品質保証・開発業務に当たってきたものとしては、それこそが喉から手が出るほど欲しいものでしたので、誰もやってくれないなら自分でやるしかない、この研修を編み出しました。そして本来食品防御についても官能評価は大きな抑止力を示すはずなのですが、過去の事例をみても官能評価で事件の発生を防止できたという例をほとんど聞きません。おそらくはマンネリ化と長年何もなかったのだから今日も何も起きるはずがないという正常性バイアスが裏で糸を引いていると思われます。今回は、品質トラブルの抑止力として官能評価を有効に機能させるためにはどうやって活用すればよいのかという提言をも含めて、講義したいと考えています。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）


FAX
03-6261-7924

申込講座	2025/1/21	官能評価を活用した品質トラブル解決の具体例と問題解決		
会社名※				
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>			
参加者②	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>			
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する			
備考※				

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		