

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 6 3 0 s 1

食品のおいしさに寄与する「香り」の分析は非常に重要です。本セミナーでは、香気分析の初心者～中級者を対象に、目的に応じた香気分析法を判断できるよう、経験豊かな香りのプロフェッショナルが分かりやすく丁寧に解説します。この機会に是非ご参加ください。

「香り」のメカニズムと おいしい食品を開発するための香気成分分析 ～受容機構と閾値、分類とその起源、前処理・抽出法、機器分析法～

講師：FASIL 株式会社 技術顧問／一般社団法人サイエンティフィックアロマセラピー協会 理事
元近畿大学 農学部 助教 富 研一氏

（京都大学大学院農学研究科博士後期課程修了後、近畿大学農学部助教として、香気分析値を基に植物の香りが人体に与える影響について研究。その後、香料会社にて市場が求める香りの分析や、機能性香料の開発を行う。現在は食品の「おいしさ」「満足感」がどこから来るかについての研究に邁進する一方、アロマサイエンスを軸にした製品開発やコンサルティング、社会貢献活動にも精力的に取り組んでいる。

■ 日程：2025年6月30日（月）13:00～17:00

■ 受講料：36,300円（税込）

■ 備考：見逃し配信期間は7月2日（水）9:00～7月11日（金）24:00です。

～プログラム～

I. 香気成分の基礎

1. 香気成分の化学的特性

2. 香りの受容

① 受容機構概略

② オルトネイザル、レトロネイザル

③ 検知閾値、認知閾値

3. 重要な香気成分の分類とその起源

① テルペン

② 芳香族

③ 脂肪族

④ メイラード反応産物

⑤ その他

II. 食品の香気分析における機器分析の活用

1. 半導体センサー、におい識別装置

① 目的

② 原理と特徴

2. マルチ反応リアルタイム質量分析(SIFT-MS)

① 目的

② 原理と特徴

3. GC-MS

① 目的

② 原理と特徴

③ カラムの選択とパラメータの設定

④ 保持指標 (RI; Retention Index)

⑤ ライブラリと成分の同定

⑥ GC-O/MS (におい嗅ぎ GC-MS) の概要

III. GC 用前処理・抽出法各論

1. 直接導入（液打ち・DI）法

2. 固相マイクロ抽出(SPME)法

3. 有機溶剤抽出法

4. 固相カートリッジ濃縮

5. ダイナミックヘッドスペース(DHS)法

6. 捕集管 (Tenax) 法

7. スターラーバー抽出(SBSE) 法

8. その他の発展的な方法

<講演概要>

食品のおいしさを考える上で、香りの寄与は極めて重要である。香りを分析するための機器も様々な発展してきたが、目的に応じて適した分析法は異なる。

本講演では、香気成分の基礎とその起源について講述する。次に、主要な機器分析法の特徴について学ぶとともに、GCの各手法についてその特性を学習することで、目的に応じた香気分析法を判断するための基礎を固めることを目的とする。

<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	2025/6/30	「香り」のメカニズムとおいしい食品を開発するための香気成分分析	
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）0973522
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）		