

人が食品を摂取する際に感じる風味の情報は複雑なものであり、その情報を正確に分析することは容易ではありません。当講座では、食品の味成分とにおい成分をデジタル化し、同時に質量分析する方法を紹介いたします。

味とにおいのデジタル化技術 ～質量分析を用いた新たな食品成分分析法～

講師：九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 食品分析学分野 准教授 田中充 先生

講師紹介：2011年九州大学農学研究院特任助教となり、2020年九州大学五感応用デバイス研究開発センター准教授、2021年より現職に。専門は食品分析学、食品機能学、分析化学。高品質・高機能食品の提供を目的とし、分析化学の見地から品質評価ならびに機能評価のための食科学研究を行っている。

- 日程 2025年5月19日（月） 10：00～12：00
- 受講料 19,800円（税込）

<プログラム>

- 自己紹介
- 食品が持つ3つの機能
- ヒトの質感認知機構と食情報の伝達におけるデジタル化技術の現状
- 味覚の感知機構と呈味成分
- においの感知機構と香気成分
- 味とにおいの同時検出に向けた新たな分析法
- レーザー脱離イオン化質量分析法（LDI-MS）について
- グラファイトカーボンブラック（GCB）をイオン化支援材として用いたLDI-MS法の構築
- GCB-LDI-MS法を用いたしょうゆの品質評価について
- 利便性を高めたイオン化支援剤グラファイトシートの開発
- グラファイトシート支援-LDI-MSによる迅速・簡便な食品成分分析法
- グラファイトシート支援-LDI-MSの応用
- 将来展望

<習得知識>

- ・従来の味成分とにおい成分の分析法
- ・ヒトが感じる味とにおいに関する成分情報とメカニズム
- ・味成分とにおい成分の同時検出を可能にする新たな質量分析法
- ・新たな風味成分分析法を用いた食品品質評価の応用例

<講義概要>

ヒトの感じる感覚情報のなかで、化学感覚とよばれる味覚・嗅覚情報は、視覚・聴覚などの物理感覚とは異なり時空間を越えての記録・伝達には到底至っておりません。化学成分情報を取得するための一般的な方法として、液体クロマトグラフィーやガスクロマトグラフィーなどを用いて分析する必要があるが、分析するための前処理と分析に膨大な時間と労力を要するのが現状である。

本講座では、前処理を必要とせず、液相系と気相系の成分をそのまま一斉同時検出を達成する分析系を開発した。ヒトは味覚と嗅覚を一元化した情報を風味として知覚していることから、味・におい成分を一元化情報として取得することができる本分析法により、「おいしさ」の理解が深まる可能性が期待できる。

<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	2025/5/19 味とおいのデジタル化技術		
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）		