

# 食品のおいしさ、 かおりの測定手法研修

食品の味、香りを見える化できる装置である「味認識装置」「におい識別装置」を使った活用法や、官能評価について講演を行います。商品の差別化、品質管理等にお役立て下さい。

講師： **加藤 愛** 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所  
水畜産食品グループ グループ長

日時： 2021年8月27日(金) 13:30～15:00

参加方法： **オンライン**又は境港会場 <参加費無料>

対象者： 鳥取県内の食品関連企業等

商品開発、営業、  
品質管理の方にお勧め!

定員： **50名** (境港会場については5名)

会場： 鳥取県産業技術センター食品開発研究所1F 大会議室  
(境港市中野町 2032-3)

- ◆ オンライン受講環境のない場合に限り、境港会場での受講が可能です
- ◆ 境港会場での受講申し込みが多数の場合は調整させていただきます
- ◆ 新型コロナウイルスの感染状況によって、集合視聴は中止する場合があります

facebookはじめました



【問い合わせ先】

水畜産食品グループ 研究員 山川 三穂(ヤマカミ ミ)

電話：0859-44-6121(代) FAX: 0859-44-0397

Eメール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp