

# 香りの未来を予測する - 香り計測技術の現状と展望 -

日時: 2023年7月14日(金) 13:15~16:50

会場: つくば国際会議場 中会議室202 (〒305-0032 茨城県つくば市竹園2-20-3)

参加費: 会員 無料/会員外 5,000円 後援等団体の会員の参加費は無料です。

交流会: 5,000円

主催: フード・フォーラム・つくば / 共催: 農研機構食品研究部門

参加申込URL: <https://forms.gle/kXrFV1LaQugsqFvp6> 締切: 7月5日(水)



## 開会挨拶 13:15~

フード・フォーラム・つくば 幹事長  
農研機構食品研究部門 所長

## 講演1 13:20~14:10

食品における  
香り計測からの質的評価アプローチ  
~分析技術の動向と課題

### 飯島 陽子氏

工学院大学先進工学部  
応用化学科 教授



食品の香りは、その食品のおいしさや嗜好性に与える影響は大きい。また、その香りを構成する香気成分は、食品の鮮度や加工、調理によって大きく変化する。本講演では、食品における香りの抽出や分析、食品の品質との関係について研究動向と課題について紹介したい。

## 講演2 14:10~15:00

食品のオンサイト香気分析を可能にする  
手のひらサイズの  
超小型ガスクロマトグラフ

### 山中 一司氏

ポールウェーブ株式会社 取締役  
東北大学名誉教授



醸造など食品製造の各工程では、様々な香気が発生して経時的に変化すると言われている。良い製品の製造には、現場で持ち回って、多種類の香気成分を簡単に分析して、結果を工程に反映させられる機器が有用と考えて、手のひらサイズの超小型ガスクロマトグラフを開発した。

## 講演3 15:10~16:00

清酒の老香について

### 磯谷 敦子氏

独立行政法人酒類総合研究所  
醸造技術研究部門



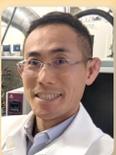
清酒の貯蔵により劣化した香りを老香(ひねか)とよびます。本講演では、老香に関わる成分やその生成機構の解明、制御方法の開発など、酒類総合研究所で取り組んでいる研究を中心にお話させていただきます。

## 講演4 16:00~16:50

”匂い”は生物からのメッセージ  
~匂い計測技術をスマート農業に応用~

### 上野 大介氏

佐賀大学農学部



当研究室では“匂いは生物からのメッセージ”をテーマに、農林水産分野の問題解決に向けた分析化学的アプローチによる“匂い計測”を進めている。スマート農業の推進に向けた“匂い計測”の可能性について事例を紹介する。

## 交流会 17:30~

お問い合わせ先: フード・フォーラム・つくば事務局  
(萩原・亀谷・塚田)

E-mail: [office@fft.gr.jp](mailto:office@fft.gr.jp)

TEL: 029-838-8010

URL: <https://www.fft.gr.jp>



<<休憩 15:00~15:10>>