

東京海洋大学・日本技術士会登録食品技術士センター

第6回共催講演会



JABEE課程修了者は技術士
一次試験が免除されます

協賛:一般社団法人 楽水会

・**学生・教職員各位参加費無料!!**

参加希望者は直接会場にお越しください。

・一般参加者は、講演会2,000円、懇親会1,000円

・日時:2017年 11月 10日(金)

・講演会 14:00~16:50、 ・懇親会 17:00~18:30

・場所:東京海洋大学 品川キャンパス 楽水会館大会議室

講演テーマ

① 酒類の官能評価とフレーバーホイール

講師: 宇都宮 仁 食品技術士センター会員 (東京国税局課税第二部鑑定官室長)

(講演概要) 官能評価は食品の品質管理や開発に不可欠な技術である。官能評価を行う際の注意点のひとつとして、使用する品質評価用語を評価者間で統一することがあげられる。そこで、様々な食品では用語が理解しやすいよう、フレーバーホイールという車輪のスポークのように用語を配列した図が作成されている。

本講演では、酒類の官能評価を例に様々な酒類のフレーバーホイールの特徴やその作成方法について解説するとともに、醤油、コーヒー等におけるフレーバーホイールや官能評価パネルの選抜・訓練法について紹介する。

② HACCPをめぐる国際規格の最新動向

講師: 湯川剛一郎 教授 (東京海洋大学大学院 食品流通安全管理専攻)

(講演概要) 発行後10年以上経過したISO 22000については、2014年9月から見直しが行われ、最終段階に入っている。一方、Codexでも、ISO 22000を含む食品安全マネジメントシステム(FSMS)の根幹であるHACCPについて2016年以降議論が行われている。

今後10年のHACCP、FSMSの内容に大きな影響を持つこれら国際規格の見直し状況に関する最新情報を報告する。