

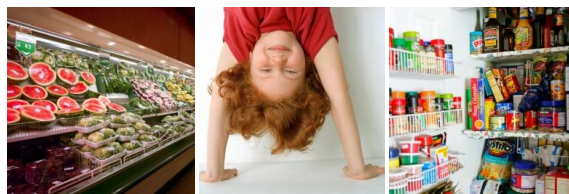
2013 年 5 月吉日

フードサプライチェーンのための官能分析セミナー & Tragon QDA[®] ワークショップのご案内

6/24 Mon	フードサプライチェーンのための官能分析セミナー ～海外スーパー等での E-Nose による品質保証の取り組みと リテーラーが使う官能評価手法
6/25 Tue	Tragon QDA [®] ワークショップ by Dr. Herbert Stone ～専門パネルの開発とオペレーション

近年、食品業界においても、生産や物流のサプライチェーン改革によりプロセス全体の視覚化に努めた様々な連携が進んでいます。しかし、消費者が五感で判断する「におい、味、見た目」などの官能的品質にフォーカスしたサプライチェーン全体の取り組みという点では、連携も難しく、各社が独自の官能評価や機器分析により、自社基準で品質管理や商品開発を行っているのが現状ではないでしょうか。

この度、電子嗅覚・味覚システム等のスマートセンシングシステムを提供するアルファ・モス・ジャパン株式会社は、フードサプライチェーンにおける官能的品質の標準化に向けた取り組みを実践・支援している海外のパートナーを招いたセミナーを 2 日間に分けて開催する運びとなりました。



6 月 24 日(月)は、スーパー、コンビニ等、フードサプライチェーンにおける品質マネジメントの一環として、電子嗅覚システム(E-Nose)を利用した食品偽装の検出および迅速な安全性のスクリーニング法について、イタリア生協連からの最新レポートと、米国 FDA 食品安全強化法に照らした事例をご紹介します。また、消費者が期待する新製品開発を、リテーラーおよび関連パートナーが限られた時間と予算内で行うための官能評価の生かし方について、Tragon QDA[®](定量的記述分析法)の開発者である Dr. Herbert Stone が講演します。

6 月 25 日(火)は、Tragon QDA[®]の要点を網羅した 1 日ワークショップです。専門パネルの開発とオペレーションを中心に、QDA 法の基本および本質を Dr. Herbert Stone が解説します。QDA 法は、機器分析データとの相関を得るにも大変有効な官能評価手法です。一部誤解されて伝達されている QDA 法の見直しや、すでに社内で遭遇している困難を解決する絶好の機会ともなります。

ご多忙のことと存じますが、皆様お誘い合わせの上、ぜひご参加ください。

アルファ・モス・ジャパン株式会社

〒108-0074 東京都港区高輪 1-5-4 常和高輪ビル 8 階

PHONE: 03-5475-3291 E-Mail: info@alpha-mos.co.jp URL: <http://www.alpha-mos.co.jp>

2013
6/24
Mon

フードサプライチェーンのための官能分析セミナー ～海外スーパー等での E-Nose による品質保証の取り組みと リテラーが使う官能評価手法

本セミナーでは、スーパー、コンビニ等、フードサプライチェーンにおける品質保証の一貫として、電子嗅覚システムを利用した食品偽装の検出や迅速な安全性のスクリーニング法、および限られた時間と予算内で新製品開発を行うための官能評価手法について、欧米の最新事例をご紹介します。

(日本語通訳・英文テキスト付き)

◆ 開催概要



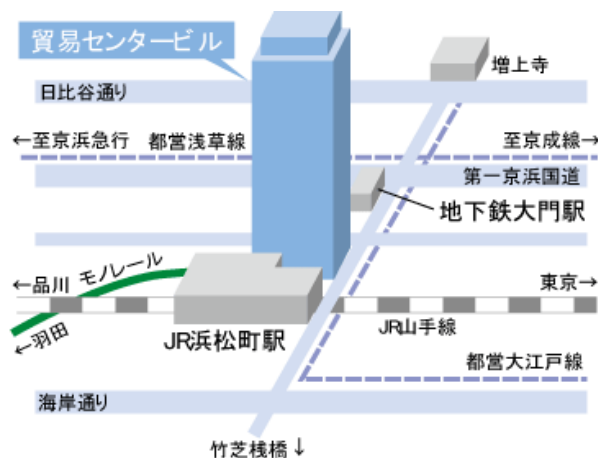
開催日時	2013 年 6 月 24 日(月) 13:15 - 17:45 (受付 13:00)
会場	世界貿易センタービル 38 階 (マリーン) (東京モノレール・JR 浜松町駅、都営地下鉄 大門駅より直結)
言語	発表・配布資料・・・英語 発表の逐次通訳・・・日本語
対象	フードサプライチェーンに関わる品質保証、商品開発の責任者、 および現場担当者の方
定員	50 名 (定員になり次第、締め切りとさせていただきます)
参加費	8,000 円 (税込)
お支払方法	銀行振込 (2013 年 6 月 20 日(木)まで)

◆ お申し込み

弊社ウェブサイトよりお申し込み下さい。お申込みの方には、参加確認とお支払いに関するメールをお送り致します

<http://www.alpha-mos.co.jp/event/2013/amseminar.html>

◆ 会場案内



詳細はこちらでご確認いただけます。

<http://www.wtcbltdg.co.jp/wtcb/map/index.html>

2013
6/24

フードサプライチェーンのための官能分析セミナー

◆プログラム予定（日本語逐次通訳付き）

13:00～13:15	受付
13:15～14:35	<p>イタリア最大のスーパーマーケットチェーン コーピタリアからの最新レポート ～ 電子嗅覚システムで食品偽装を暴く</p> <p>“Exposing Food Fraud by Electronic Nose: latest reports from Coop Italia” Dr. Jean-Christophe Mifsud - President & CEO of Alpha M.O.S. S.A.</p> <p>【要旨】 コーピタリアは、生協連内のマーケティングから仕入、そしてプライベート製品の開発と管理といった様々な活動と機能の中心的な役割を果たしています。コーピタリアの品質管理ラボは、多くの食品における偽和物混入に直面しました。本講演では、電子嗅覚システム Heracles II によって、リコッタチーズに使われる原料の山羊乳が牛乳で希釈される粗悪品の検出を試みた事例を紹介します。</p>
14:35～14:45	休憩
14:45～16:05	<p>FDA 食品安全強化法・品質保証を支援する迅速な分析イノベーション</p> <p>“Rapid Analytical Innovations to Support FSMA and Quality Assurance in the Prevention of Food Adulteration and Promote Authenticity Using E-Nose” Mr. Jack Cappozzo - Director of Chemistry of Institute for Food Safety & Health (IFSH)</p> <p>【要旨】 米国では過去 10 年、利益を維持する目的で行われた食品偽装の例が数多くありました。蜂蜜、レモン、ザクロジュースは、最も人気の高い食品に不純物が混入された一例です。また、既知の動物に対して発がん性があるスーダン色素がチリパウダーから検出された例や、タンパク質含有量を高めるために尿素が食品に混入されたり、メラミンがペットフードや乳児用ミルクに混入されていた例もありました。ここ数年、オリーブオイルは、その特別なフレーバーの特徴と健康油としての潜在的な健康的特性により、貴重な食品として位置付けられており、世界の様々な地域で生産されるオリーブオイルは、そのアイデンティティと信頼性としてのユニークな化学的特徴を有しています。IFSH では、電子嗅覚システムを用いてにおいのプロファイルを明確に定義することにより、原産地の異なるオリーブオイルや、安価な油が混入されたオイルを識別することに成功しました。においのプロファイルは品質を確立するカギであり、食品偽装防止や信頼性証明のための FDA 食品安全強化法を実施する基盤となります。</p>
16:05～16:15	休憩
16:15～17:45	<p>米国の主要なリテラーも採用。 時間や予算が限られた中で行う単純でありながら効果的な官能評価の使い方</p> <p>“Using Sensory Resources in Non-Traditional Applications” Dr. Herbert Stone - QDA 法の開発者、米国 Tragon 社の創設者</p> <p>【要旨】 消費者満足度の水準を高めるために、多くの企業にとって官能評価は経営戦略上、必要不可欠なツールとなりました。とはいえ、時間や予算の制約上、現実できることは限られています。本講演では、そうした状況下でも行える評価手法、事例について要点を紹介します。新製品開発または既存製品の変更において、すべての製品が官能評価を必要とするわけではありません。いくつかの例では、小規模での評価で済ませたり、あるいは開発責任者に一任したり、または一部のグループで唯一評価するといったことも起こります。それでも決定のリスクを最小にする、または少なくともコンセンサスを得ることを可能にする単純で、かつ効果的な方法があります。米国の主要なリテラーは、これらの手法を既存の官能評価とあわせて用いています。</p>

※配布資料は英文（原文）となります。

2013
6/25
Tue

Tragon QDA®ワークショップ by Dr. Herbert Stone ～専門パネルの開発とオペレーション

本ワークショップは、Tragon QDA®(定量的記述分析法)の開発者であり、Tragon 社(米国)の創設者でもある Dr. Herbert Stone が講師となり、専門パネルの開発とオペレーションを中心に QDA 法の基本について効率よく学べるプログラムで構成されています。はじめに 2 つの基本的な記述分析法を含むいくつかの試験方法、およびその類似点と相違点について説明します。そして、パネルのスクリーニングと適格性判断のプロセス、用語開発と合意形成プロセス、代表的な設計と解析、そして結果の解釈に至るまで、記述分析法において重要なところを段階的に学ぶことができます。また、パネルの信頼性、交互作用、物理・化学的データとの相関、および消費者の嗜好などについても言及します。(日本語通訳・英文テキスト・昼食付き)

◆ 開催概要

開催日時	2013 年 6 月 25 日(火) 9:30～16:50 (受付 9:10)
会場	ベルサール飯田橋駅前会議室 (飯田橋駅 A2 出口徒歩 2 分、東口徒歩 3 分)
言語	発表・配布資料・・・英語 発表の逐次通訳・・・日本語
対象	官能評価(特に QDA)に従事されている方、またはご関心のある方
定員	20 名 (定員になり次第、締め切りとさせていただきます)
参加費	48,000 円 (税込) (昼食代込み) 【特典】 2 名様以上同時お申し込みに関り、1 名様につき 40,000 円となります。
お支払方法	銀行振込 (2013 年 6 月 20 日(木)まで)

◆ お申し込み

弊社ウェブサイトよりお申し込み下さい。お申込みの方には、参加確認とお支払いに関するメールをお送り致します。

<http://www.alpha-mos.co.jp/event/2013/amseminar.html>

◆ 会場案内

〒102-0072
東京都千代田区飯田橋 3-8-5
住友不動産飯田橋駅前ビル 2F

「飯田橋駅」A2 出口徒歩 2 分
(東西線・有楽町線・南北線・大江戸線)
「飯田橋駅」東口徒歩 3 分(JR 線)

詳細は下記よりご確認いただけます。

http://www.bellesalle.co.jp/pdf/16_17_map.pdf



2013
6/25
Tue

Tragon QDA®ワークショップ by Dr. Herbert Stone ～専門パネルの開発とオペレーション

◆ プログラム予定（日本語逐次通訳付き）

9:10～9:30	受付・オリエンテーション
9:30～10:15	Developing a Descriptive Analysis Capability（記述分析能力の開発） 様々な手法開発について、それらがどのように使用され、現在の実務にどう関連するのかについて学びます。パネルの選抜、用語開発、製品評価、解析、そして結果の提示等、主な特徴について説明します。
10:15～10:45	休憩
10:45～12:15	Screening and Qualifying Subjects（パネルのスクリーニングと適格性判断） パネルのスクリーニングと適格性判断の段階的プロセスについて学びます。パネルのスクリーニングの基礎から始まり、適格なパネルを識別するために推奨される方法やタイミングについて説明します。
12:15～13:15	昼食
13:15～15:00	Language Development（用語開発） 評価用語の開発に関わる最初のセッションから最終的なスコアカードに至るまでのプロセス、Tragon QDA®に使用される手順等について学びます。消費者の用語が推奨され、またなぜそれが重要であるかを説明します。
15:00～15:30	休憩
15:30～16:30	Data Analysis and Applications（データ解析とアプリケーション） データ収集プロセスや、適切な設計、結果の例およびその解釈について学びます。パネルや用語のパフォーマンスデータについて説明します。最後に、いくつかの代表的な応用例をその解釈とともに紹介します。
16:30～16:50	質疑応答

※配布資料は英文（原文）となります。

※ワークショップの進行具合によっては、プログラムの一部構成、または時間について、予告なく変更することがございますので、あらかじめご了承ください。

バター風味

弱い

強い

歯ごたえ

やわらかい

かたい



2013
6/24

フードサプライチェーンのための官能分析セミナー

講演者のプロフィール

JACK C. CAPPOZZO

Director of Chemistry of Institute for Food Safety & Health (IFSH)

略歴

Jack Cappozzo 氏は 20 年以上に渡り民間セクターにおいて、食品中の栄養成分や化学汚染物質を測定する分析化学の分野に従事してきました。主として、肉、トマト、ジャガイモ、乳製品の食品加工に関わり、生産工程や配合中の食品の安全性を高めるための新技術に携わってきました。

専門・学歴

微生物の食品安全性; 青果や芽キャベツの安全性; 食品媒介性ウイルス; 食品加工の新技術; 低水分食品の安全性; バイオセーフティレベル 3(BSL-3)実験所を含む大規模な実験研究;
生物学修士号取得、化学学士号取得; 生物学学士号取得

進行中のプロジェクト

1. オクラトキシンの新たな食品安全脅威のリスク評価と介入戦略 – 米国 USDA-NIFA(米国農務省-国立食糧農業研究所)助成プログラム
2. オリーブオイルの粗悪品、信頼性と品質を評価するための迅速な方法
3. LC-MS/MS および LC-Q-TOF によるフルーツフェノール/抗酸化の同定、特性評価、および定量
4. LC-MS/MS および LC-MS-Q-TOF によるヒト血清中のフェノール系酸化防止剤の生物学的利用能

出版物(共著)

1. Tadapaneni, Kiran Ravi, Banaszewski, Katarzyna, Patazca, Eduardo, Edirisinghe, Indika, Cappozzo, Jack, Jackson, Lauren, and Burton-Freeman, Britt, Effect of High-Pressure Processing and 1. Milk on the Anthocyanin Composition and Antioxidant Capacity of Strawberry-Based Beverages, J. Agric. Food Chem, January 3, 2012, Article ASAP, DOI: 10.1021/jf2035059
2. Edirisinghe, Indika, Banaszewski, Katarzyna, Cappozzo, Jack, McCarthy, Danielle and Burton-Freeman, Britt M., Effect of Black Currant Anthocyanins on the Activation of Endothelial Nitric Oxide Synthase (eNOS) in Vitro in Human Endothelial Cells, J. Agric. Food Chem. 2011, 59, 8616–8624.
3. Edirisinghe, Indika, Banaszewski, Katarzyna, Cappozzo, Jack, Krishnankutty, Sandhya, Ellis, Collin L., Tadapaneni, Ravi, Kappagoda, Chulani T. and Burton-Freeman, Britt M., Strawberry Anthocyanin and Its Association with Postprandial Inflammation and insulin, British Journal of Nutrition, 28 September 2011 106 : pp 913-922.

学会会員、会議、および活動

AOAC 会員; AOAC Technical Division for Reference Materials (TDRM) – Secretary;
AOCS 会員; ASMS 会員; ACS 会員

2013 6/24	フードサプライチェーンのための官能分析セミナー
2013 6/25	Tragon QDA [®] ワークショップ

講演者のプロフィール

Herbert Stone, Ph.D., CFS
コンサルタント

学歴・職歴

マサチューセッツ大学 食品技術科 学位・修士号取得, カリフォルニア大学デービス校 栄養学科 博士号取得, スタンフォード研究所 委員長 (1962-1974); Tragon Corporation 社長兼共同創設者 (1974-2007); Etel, Inc. 社長兼共同創設者 (1978-1982)

専門的社会活動

IFT (Institute of Food Technologists) 会長 (2004-2005); Journal of Food Science Scientific 官能評価と品質セクションの編集者 (2004); World of Food Science の社長、共同編集者、編集委員 (2000-2012), その他 IFT 特別会員、実行委員等多数

研究功績

150 以上の論文・著作
“Sensory Evaluation Practices” 共著 第 4 版, 2012

受賞

CFS (Certified Food Scientist 2013); IFT フェロー (1984); Phi Tau Sigma (1958); IFST フェロー (2004); IAFST (2008); Cal Willey IFT サービス賞 (2011); David R. Peryam Award (官能評価部門) (2010)

専門会員

American Association for the Advancement of Science (アメリカ科学振興協会); Sigma Xi (北米科学研究学会); American Society for Enology and Viticulture (アメリカブドウ・ワイン学会); American Chemosensory Society; European Chemoreception Research Organization (欧州化学感覚研究学会)

その他の活動

マサチューセッツ大学 食品科学科 顧問委員 (1991-現在); カリフォルニア大学デービス校 食品科学科 リーダーシップ委員会会長 (2004-現在); センサリーサイエンス奨学基金会長 (1993-現在)