

日本食品科学工学会第 69 回大会ランチタイムセミナー

タイトル

25 日：「地域特産加工研究・開発における GC/MS の活用 1

-黒糖の製造・保存と香気成分-」

26 日：「地域特産加工研究・開発における GC/MS の活用 2

-シークワシャー抽出酢の開発-」

演者 鹿児島県立短期大学 生活科学科 食物栄養専攻

教授 広瀬直人先生

要旨

地域特産物を活用した地域活性化をはじめ、近年では食と農による地域創生の様々なプロジェクトが実施されている。価格や宣伝も重要ではあるが、継続的な成功のためには、流通・保存や SDGs に貢献する商品開発が求められている。今回、演者が長年にわたって行ってきた農産物の加工研究および技術開発の中から、沖縄特産の黒糖とシークワシャーの農産物研究・技術開発と分析機器 GC/MS の活用事例についてご紹介いただきます。アジレントからは、ヘリウムガス不足に対応する代替キャリアガスのノウハウ等について、最新情報をお届けいたします（25 日）。