

会員各位

関西食品技術士センター2026年6月例会案内

テーマ：食品のオフフレーバーとその発生原因

講師：野村 幸弘先生（野村食品技術士事務所）

開催日時：2026年6月19日（金）18:00～19:30

開催形式：日本技術士会近畿本部会議室(近畿富山会館2階) + Web会議 (Teams) 併用

拝啓 初夏の候、会員の皆様におかれましては益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。さて、6月例会では、長年にわたり食品化学の分野でご活躍されている野村先生をお迎えし、「食品のオフフレーバーとその発生原因」をテーマにご講演いただきます。

例会に参加を希望される方は、6月14日(日)までに、辰野・佐藤・宮尾まで、会議室からの参加かオンラインでの参加かをE-mailでご連絡いただきたくお願い申し上げます。オンライン参加予定の方々には、事前にTeams会議への招待メールをお送りします。多数のご参加をお待ちしております。

略歴：1970年 山口大学 農学部 農学科 食品化学専修コース卒業

1970年 ハウス食品株式会社 研究所入社

1997年 京都大学より農学博士の学位授与

2007年 技術士（農業部門；農芸化学）合格

2009年 ハウス食品株式会社定年退職

2009年～2016年 関西福祉科学大学 健康福祉学部 非常勤講師

2011年 野村食品技術士事務所を開所

2016年～2025年 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部 非常勤講師

講演要旨：

一般に、食品の製造・加工、保存及び流通中においてオフフレーバー（不快臭）の発生や変色などの現象が起り、食品の品質低下や食品の廃棄ロスが生じしばしば問題になる。

そのオフフレーバーの発生にはいろいろな原因が考えられるが、ウェートの高いものとしては油脂の酸化劣化、褐変（メイラード）反応に起因及び微生物の関与が挙げられる。

今回、オフフレーバーに絞って、これまでに発表されている数々の論文や演者の実務経験を踏まえて、気になるオフフレーバーとしてどのようなものがあるのか、その発生原因、さらに防止方法について紹介する。

◆ 2026年8月度例会は、以下のご講演を予定しております。

日時：8月28日（金）18:00～19:30

場所：日本技術士会近畿本部会議室(近畿富山会館2階)/オンライン会議

テーマ：「微生物で日本酒の香味をデザインする～発酵がつくる香味の多様性～」

講師：堤 浩子（月桂冠株式会社）

参加申込先：宮尾 E-mail: norio_miyao@toshoku.ac.jp

辰野 E-mail: meinorena@gmail.com

佐藤 E-mail: takehiko.sato82@gmail.com

以上