

官能評価力量検定 認定講座のご案内

2025年1月25(土)
14:00~16:00
灘区文化センター

官能検査は人間の五感(目・耳・鼻・舌・皮膚)を使って品質を判定する方法であり、食品業界にとって最も重要な検査法の一つです。品質管理や食品安全の規格と深く関わっており、ISO22000やFSSC22000などの食品安全マネジメントシステムにおける品質評価として重要な役割を担っています。日々の食品安全の確認として実施されている検査員の力量をどのように担保しているのでしょうか?今回は基準に沿った基本的な官能技術を実技を交えながら習得いただけます。会員・非会員どなたでもご受講可能です。皆様のご参加をお待ちしております。

検定の流れ

1 官能検査の手法解説

官能検査を行うに当たり基本的な考え方や基礎知識について、数多くの実務に携わり経験豊かな講師からお話いただきます。

指導講師 寒木 邦彦

(一社)食品微生物科学協会・理事
元[独]農林水産消費技術センター
神戸センター所長



2 実技実習

味覚・嗅覚・色覚の3つについて、段階別にOJT指導しながら進めます。



嗅覚テスト



色覚テスト



味覚テスト

費用

学生 7,000円
会員 10,000円
非会員 15,000円

※「官能検査検定合格証」発行

申し込み



一般社団法人

食品微生物科学協会

Food Microbial Science Association

<https://www.kobe-biseibutsu.or.jp/>

※本件に関するお問い合わせは当協会HPのフォームからお問い合わせください。