

## ●テック主催一日集中セミナー

# スパイスの調味特性と商品開発のための活用方法

～基礎知識・エンハンス効果・塩の代替効果・風味改善・新しい活用法～

スパイスの調理科学に詳しい講師が、スパイスの基本と調味特性に基づく実践的な活用方法を解説するとともに、新商品開発への応用が期待されるスパイスの新しい効果とそれらの活用ポイントを紹介する。

＜主な講義内容＞

### I. スパイスを活用するための知識について

1. 日本におけるスパイスの知識は世界と異なる
2. スパイスの活用手法を狭めている日本型活用法

### II. スパイスの調味特性と効果的な活用法

1. スパイスの調味特性とミラクルな活用法
2. スパイスの複合効果とミラクルな活用法

### III. スパイス活用の拡大化が期待できるポイントとは

1. オーバースパイス現象を克服する活用法
2. スパイス活用の創生ポイントは「おいしさの演出」を活用

### IV. スパイスを用いた実践的な商品開発テクニック

1. 学術的評価と官能的評価とのコラボで商品開発
2. 今後伸びると期待されているスパイス活用の分野
3. 期待されている新時代のスパイス活用ポイント
  - ① おいしさを高めるスパイスのエンハンス効果
  - ② スパイスの塩オルターナティブ効果
  - ③ スパイスの脂っこさ感除去効果
  - ④ スパイスの甘味感増強効果
  - ⑤ スパイスの日本酒雑味除去効果（エレガンス感の演出効果）
  - ⑥ スパイスの高齢者層へのセラピー効果

【日 程】 2017年2月28日（火） 10：30～16：30

【会 場】 リファレンス西新宿 会議室（東京 新宿駅/西新宿駅）

【受講料】 29,980円(税込/テキスト付)

【申込先】 株式会社テックデザイン

Tel：042-313-7680 Fax：042-313-7682

Mail: mizushima@tech-d.jp