

おいしさの可視化と最新光センシング技術

日時 : 平成24年5月29日(火) 13時30分～

会場 : 太陽化学 おいしさ科学館 <東京都港区浜松町1丁目6番3号>

参加費 : **特別価格 ￥10,000-**

【座長:】 軽部 征夫 先生 東京工科大学 学長

食物のおいしさを定量的に示すことができれば、食品の開発に有用である。おいしさは味とかおりとテクスチャーから構成されるとされており、センサーを用いる味やかおりの計測の研究が盛んに行われている。テクスチャーは物理的方法で測定できる。食品の味やにおいは複雑な化学物質から構成されており、これらを全て計測して味やかおりとして表現するのは難しい。本研究会ではセンシング技術を用いたおいしさの可視化の最先端技術を専門家に述べてもらう。

【講演1】 13:40 ~ 14:50

光による食品のおいしさと安全性の可視化

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
食品工学研究領域 計測情報工学ユニット長 工学博士 杉山純一 氏

近年のセンサ技術とコンピュータの進展を駆使して、糖度の可視化、冷凍食品における水分保持具合の可視化、パン生地における酵母、あるいはグルテンとデンプン分布の可視化などについて、おいしさとの関連を含めた事例を紹介。また、食の安全性の可視化として、異物の可視化、かび毒の可視化、衛生状態(ATP,生菌数)の可視化などの最新事例を、蛍光指紋という新しい手法とともに紹介いただく。

【講演2】 15:00 ~ 16:10

センサー機器を使った食のおいしさの可視化 ～マーケット視点から見たおいしさ～

太陽化学株式会社 開発センター長 川村 泰司 氏
(元 おいしさ科学館 館長 平成24年3月まで)

匂い、味、食感是人によって表現方法が違ったり、尺度が違ったりする。商品のライフサイクルが短くなった現在、商品開発において、人の感覚尺度の違いを修正し、共有化することで開発の精度が大きく向上し、目標品質を効率的に作り上げることが可能となります。おいしさ科学館では、人が感じる匂い、味、食感について感覚センサーを使い見える化を進めている。その様な視点から分析事例を交えて分析・解析手法を紹介いただく。

【座長まとめ】 16:10~16:30

【見 学】 16:30~17:00 おいしさ科学館見学 と 名刺交換会

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山/合志
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL 03-3432-4664 FAX 03-3459-4654 携帯 090-3146-7995

次回ご案内:6月14日(木) 座長:石井茂孝先生 <時間栄養学>

おいしさの可視化と最新光センシング技術

食品ニューテクノロジー研究会 5月29日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内



東京都港区浜松町1丁目6番3号（太陽ビル）
JR山手線、JR京浜東北線 浜松町駅下車
北口徒歩5分
都営浅草線、都営大江戸線 大門駅下車
B1、B2、B4出口徒歩5分
東京臨海新交通ゆりかもめ、汐留駅
下車 徒歩10分

<http://www.taiyokagaku.com/museum/>

◎お申込サイト <http://bit.ly/g293bW>

提供いただきました個人情報、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。