

「おいしさの見える化」最新研究

喫食中の“香り”や“食感”の数値化にチャレンジ

日時：2022年 9月 8日(木) 13:30～

会場：**食情報館** <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ> 

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】

座長：お茶の水女子大学 名誉教授 久保田紀久枝氏

近年、様々な食品について、おいしさに重要とされる味、香り、食感などの感覚特性を官能評価や機器分析で解析し、各食品のおいしさの要素をデータとして集積するとともに商品開発に活用することが一般的に行われている。そこで求められるのは、ヒトが感じる感覚を機器分析データで数値化することであるが、難題である。食品の構造は複雑であり、同じ野菜、肉であっても、部位や向きによっても咀嚼時の感覚情報は微妙に異なるが、ヒトは総合的に判断し、同じ野菜あるいは肉として難なく認知するが、分析機器では、それぞれ別々の個体のデータとなり、人の感覚に近づけるにはひと工夫が必要となる。本研究会では、口腔内で感じる“香り”や“食感”に焦点を当て、この難題解決に取り組むお二人の研究者にご登壇いただき、香りについては追尾方式3次元ガスクロマトグラフィーを応用した口中香の総合分析を、食感については、機械学習分析、特に深層学習を応用する新技術を、いずれも最先端の研究成果と食品開発への応用についてご紹介いただきます。皆様のご参加をお待ちしています。

【講演1】 13:40～ 14:50

香りの余韻分析と時間軸を考慮した食品の香料開発

高田香料株式会社 技術開発部基礎研究課 次長 堀内政宏氏

<http://www.takatakoryo.co.jp/business/research>

【講演2】 15:00～ 16:10

食感分析の難しさと機械学習の食感分析への応用

東京電機大学 理工学部生命科学系 教授 武政 誠氏

<https://www.b.dendai.ac.jp/~bpc/>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071

「おいしさの見える化」最新研究

- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

会社名			
住所	〒		
TEL			
○印	部署／お役職	お名前	E-mail or FAX
来場 / Web			
来場 / Web			
来場 / Web			

■ZOOM使用のWebセミナーも実施しますが、講師陣はご参加者との歓談を希望しておりますので、来場受講をご検討ください。感染防止対策しております。



会場案内



最寄駅

- JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
- JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
- 東京メトロ日比谷線 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分

日食 セミナー申込サイト

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <https://forms.gle/WLPzfqN365kAmeR79>



■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

次回案内

2022年9月16日(金) 13:30～ 食情報館
「プラスチックリサイクルに向けた課題と展望」(仮題)

座長 : 雪印メグミルク(株) 常務執行役員 川崎功博氏

講師 : プラスチック容器包装リサイクル推進協議会・専務理事 久保直紀氏
東北大学大学院 環境科学研究科 教授 吉岡敏明氏