

食品データに基づくおいしさの予測・デザイン

日時 : 2023年 8月31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 : 工学院大学 先進工学部 応用化学科 教授 飯島陽子氏

おいしい食品の創出は、食品開発における根幹となるものであるが、それを予測するのは難しい。これまでの食品研究では、特定の性質をもつ食品ありきで、その分析データを取得し解析することが主体であったが、近年のデータサイエンス、AIなどの発展により、今後「取得したデータ」を有効活用したおいしさの予測や食品デザインが期待されている。本セミナーでは、食品の物性および香りの研究において、先駆的な研究をされている2名の講師をお迎えし、既存の食品分析データ活用からおいしい食品の創出やデザインに向けた戦略について伺う。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40~ 14:50

AIを用いた食感の予測とデザイン

京都大学大学院 農学研究科 助教 小川剛伸氏

<https://researchmap.jp/7000018115?lang=ja>

【講演2】 15:00~ 16:10

官能評価と機器データに基づく香りのデザイン

長谷川香料(株) ビジネスソリューション本部 総合研究所

技術研究所第4部 主任研究員 大森雄一郎氏

【座長まとめ】 16:10~ 16:30

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

食品データに基づくおいしさの予測・デザイン

- ◇ 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			

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

■ZOOM使用のWebセミナーも実施しますが、講師が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



セミナー情報／申込 <https://bit.ly/3PBGKpn>



次回案内

2023年9月5日(火) 13:30～ 食情報館

「牛乳、乳製品の代替えに関する最近の技術動向」

座長： 雪印メグミルク(株) 常務執行役員 川崎功博氏

講師： 農林中央金庫総合研究所 部長代理 小田志保氏

日本細胞農業協会 理事 岡田健成氏