

# おいしさとは ～感性を科学に、研究を製品に～

26年1月28日(水) 10:20 - 16:50 定員 40名

## 会場

株式会社島津製作所 Shimadzu Tokyo Innovation Plaza

神奈川県川崎市川崎区殿町3丁目25-40 (京急大師線 小島新田駅より 徒歩12分)

[https://www.shimadzu.co.jp/research\\_and\\_development/tokyo-innovation-plaza/](https://www.shimadzu.co.jp/research_and_development/tokyo-innovation-plaza/)

## 参加費

[ セミナー ] 15,000円(税込) … (含) PDF資料+弁当

[ネットワーキング] 1,000円(税込) … 同施設 4F ラウンジ(〆切1/21)

## 申込

AndanTECウェブサイト[問合せ] → [26.1.28(第26回)RTRセミナー] → → → → → → → →

<https://www.andantecodawara.com/%E5%95%8F%E5%90%88%E3%81%9B/260128%E7%AC%AC26%E5%9B%9Ertr%E3%82%BB%E3%83%9F%E3%83%8A%E3%83%BC>



## プログラム

- 10:00～10:20 開場・受付
- 10:20～10:30 オープニング
- 10:30～11:10 食品の嗜好性評価における多様性…………… (松村 康生氏)
- 11:10～12:00 食感の科学とデザイン：評価技術から製品開発まで …………… (石原 清香氏)
- 12:00～13:00 昼食 (弁当提供)
- 13:00～13:50 風味言語化・解析AIが拓く新時代のおいしさ設計技術 …………… (伊藤 圭祐氏)
- 13:50～14:30 香りの時間軸に潜む「おいしさ」を探る …………… (佐川 岳人氏)
- 14:30～15:10 冷凍食品内の氷結晶・気泡・構成成分の3次元計測 …………… (都 甲洙氏)
- 15:10～15:20 休憩
- 15:20～15:40 乾燥現象の考え方(温度・湿度・風) …………… (浜本 伸夫)
- 15:40～16:00 食品製造における乾燥の設備……………(工藤 裕二郎氏)
- 16:00～16:50 ラボツアー・質疑応答
- 17:00～18:00 ネットワーキング (希望者のみ)

## 登壇者



松村 康生氏

京都大学

生存圏研究所  
特任教授



石原 清香氏

三栄源  
エフ・エフ・アイ(株)

テクスチャーユニット



伊藤 圭祐氏

静岡県立大学

食品化学研究室  
准教授



佐川 岳人氏

アスビー食品(株)

開発生産グループ  
中央研究所



都 甲洙氏

日本大学

生物資源科学部  
食品開発学科 教授



工藤 裕二郎氏

株式会社 熱ラボ

代表



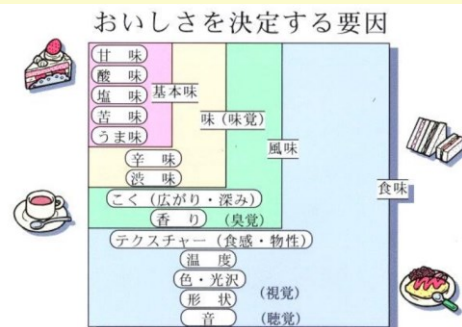
浜本 伸夫

AndanTEC

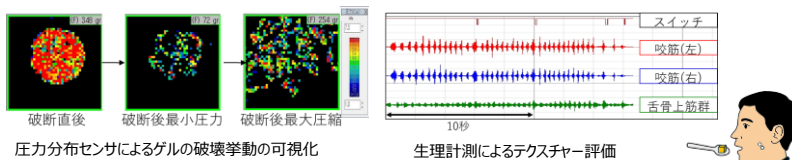
代表



1. おいしさ（嗜好性）を決定する要因
2. 味と香り：それぞれの基本と相互作用
3. 食品の構造・物理的性質と食感との関係
4. 食品の構造・物理的性質と味・香りの関係



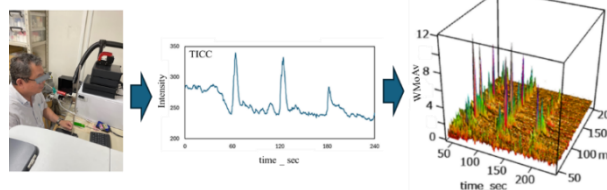
1. 食感とは何か？おいしさとの関係
2. 力学・生理・官能による多面的評価技術
3. 加工食品開発への応用と今後の展望



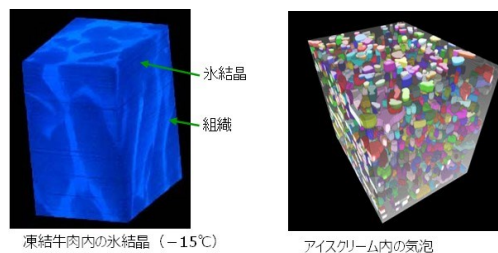
1. 風味を言語化する意義と難しさ
2. フレーバーホイール生成AIの開発
3. 風味ペアリング、マッピングへの応用
4. 風味映像化技術への応用



1. 喫食時の香りを意識した分析
2. 時系列質量分析による香気成分の動態把握
3. 計測データから情報を抽出する前処理の重要性
4. 喫食時の香りを理解するための挑戦



1. 食品中の氷結晶形状の3次元計測
2. X線CTによる冷凍食品の冷凍焼け評価
3. 冷凍パン生地内のパン酵母・気泡の3次元計測
4. アイスcream内の氷結晶，気泡，乳製品の3次元計測



1. 乾燥の3要素
2. 定率期間の乾燥速度
3. 減率乾燥とは
4. 限界含水率



1. 乾燥設備の種類とその特徴
2. 乾燥設備の省エネルギー

赤外線乾燥

熱風乾燥

噴霧乾燥

凍結乾燥

マイクロ波乾燥