

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/

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(メ切1/21)

申込

AndanTECウェブサイト[問い合わせ] → [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



石原 清香 氏



伊藤 圭祐氏



佐川 岳人氏



都 甲洙 氏



工藤 裕二郎氏



浜本 伸夫

京都大学

生存圏研究所
特任教授

三栄源
エフ・エフ・アイ(株)

テクスチャユニット

静岡県立大学

食品化学研究室
准教授

アスピー食品(株)

開発生産グループ
中央研究所

日本大学

生物資源科学部
食品開発学科 教授

株式会社 热ラボ

代表

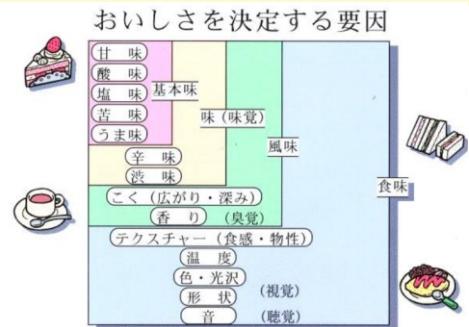
AndanTEC

代表



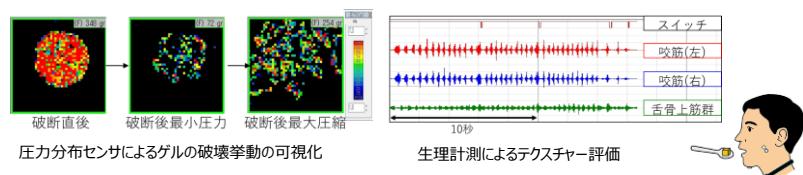
10:30~11:10 食品の嗜好性評価における多様性 (松村 康生氏)

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



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)

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



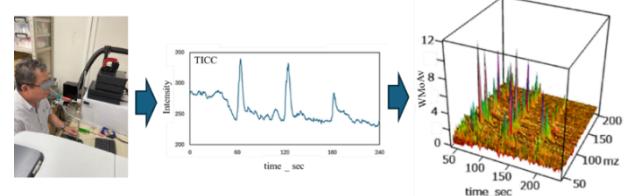
13:00~13:50 風味言語化・解析AIが拓く新時代のおいしさ設計技術 (伊藤 圭祐氏)

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



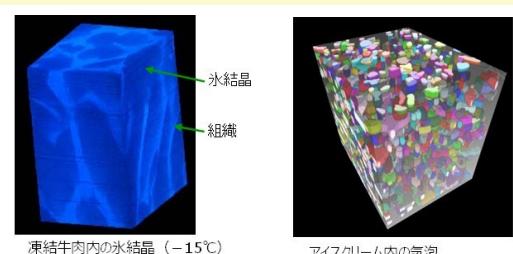
13:50~14:30 香りの時間軸に潜む「おいしさ」を探る (佐川 岳人氏)

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



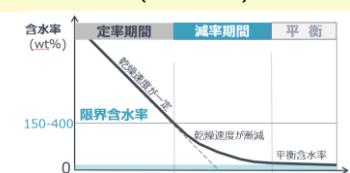
14:30~15:10 冷凍食品内の氷結晶・気泡・構成成分の3次元計測 (都 甲洙氏)

- 食品中の氷結晶形状の3次元計測
- X線CTによる冷凍食品の冷凍焼け評価
- 冷凍パン生地内のパン酵母・気泡の3次元計測
- アイスクリーム内の氷結晶、気泡、乳製品の3次元計測



15:20~15:40 乾燥現象の考え方(温度・湿度・風) (浜本 伸夫)

- 乾燥の3要素
- 定率期間の乾燥速度
- 減率乾燥とは
- 限界含水率



15:40~16:00 食品製造における乾燥の設備 (工藤 裕二郎氏)

- 乾燥設備の種類とその特徴
- 乾燥設備の省エネルギー

