

フードテックによる製品開発支援事業セミナー

顕微鏡で覗く 食品のおいしさ

2024年2月6日(火) 13:30より配信スタート

対象者 食品業界の製造及び参入に関心のある国内企業の皆様

開催形式 ZOOMウェビナー 主催 (地独)東京都立産業技術研究センター

配信スケジュール

参加
無料

🕒 13:30~13:40 食品技術センターの紹介

🕒 13:40~14:05 食品、材料の拡大観察により
目視では確認できない微細な形状の観察

デジタルマイクロスコプの原理と観察事例

講師: 恵本 賢 株式会社ハイロックス 東京営業所 所長



🕒 14:05~14:30 最新イメージングソリューションAXのご紹介
-基礎からわかる先端バイオイメージング-

共焦点レーザー顕微鏡の原理と観察事例

講師: 徳永 和明 株式会社ニコソソリューションズ AE部 AS課



🕒 14:40~15:30 製品開発における観察の活用法

食品の組織構造は、食品のテクスチャーに関連し、食べ物の味は、そこに含まれる成分の種類と量に関連する。種々の顕微鏡を用い、画像解析などを利用することで、食べ物の味や香りの成分が食べ物の中にどのように存在し分布するかを見ることが出来る。これらのデータは、おいしさを分析し、商品開発につながる。

講師: 峯木 眞知子 東京家政大学・キュービー共同研究講座タマゴのおいしさ研究所特命教授(2021年3月栄養学科退職、現在に続く)
東洋水産株式会社 社外取締役



先 着: 100名

参加方法: こちらのフォームよりお申し込みください ▶

※講演1および2の同業者様のお申し込みはご遠慮頂いております。申し訳ございませんが、ご理解のほど宜しくお願いいたします。

お問い合わせ先

フードテックによる製品開発支援事業セミナー事務局(株式会社ユニオンアルファ)

MAIL: tiri-foodtech@union-gr.co.jp / TEL: 03-6441-2193

【注意事項】

セミナー参加の際は、インターネット環境の整った状態でご参加ください。快適なご参加のために、事前にZOOMアカウント作成を推奨しております。本日はすべてのプログラムにおいて、撮影・録音はご遠慮ください。それに伴い、無断で、画面をスクリーンショットしたり、撮影する行為もご遠慮ください。

都産技研のウェブサイト
<https://foodtech.iri-tokyo.jp>

