

平成29年度 地域バイオ育成講座 in 札幌 「美味しさ」を数値で測定する技術が進歩している

開催日：2018年2月19日(月) 13時30分～16時30分
会場：北海道大学 学術交流会館 第1会議室

プログラム

13:30 開会挨拶 HOBIA 理事長 北野邦尋

13:40～14:50【講演1】音で調べるおいしさ評価 ～食感測定～

(一財)日本食品分析センター栄養科学部 油脂分析課 内村太至 氏

【要旨】日本におけるテクスチャー用語数はいくつあるかご存知ですか？実は、400語以上と世界一の数を誇るのです。本日はそのような「食感」について「音=振動」を利用した測定事例とその特徴をご紹介します。従来の官能評価では難しかった食感測定への解決等、今後の展望をお話しします。

14:50～15:00 休憩

15:00～16:30【講演2】「おいしさ」を測る ～味覚センサーの活用～
(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

応用技術部応用技術G 主査 渡邊 治 氏

【要旨】近年、味覚センサーの開発により、食品の味の種類や強さを数値化することで、客観的・総合的な味の評価が可能となってきました。味覚センサーは、企業の商品開発や品質管理において活用され始めています。本日は、この味覚センサーについて紹介いたします。

■ 参加費 無料

参加申し込み、および問い合わせ

e-mail : jimu@hobia.jp Fax : 011-706-1331

お名前	所属等	お役職