

研究成果発表会 10/18(金)

食品分析セミナー

10:00 ~ 11:50

「クリーブ試験装置による食感の見える化」 講師 (株) 山電 専務取締役 渡邊 洋一 氏

クリーブ試験装置を使用した食感の見える化について、機器のデモ測定も含めてご紹介いたします。

食品のコシ、口溶け感、サクサク感、のどごし感などに関して、その見える化の方法について解説するとともに、高齢者用食品などのえん下困難者用食品の基準判定方法についても合わせてご紹介いたします。

開会あいさつ

13:00

研究成果発表

13:05 ~ 13:50

●発表テーマ:

「酒米の迅速評価法の活用」

技師 斎藤 健太

「麺製品の高付加価値化に向けた味・香り向上技術の開発」 担当部長 仲島 日出男

「水蒸気透過度測定装置の開発」

主任 飯塚 真也

休憩

13:50~14:00

IoT技術を活用した高付加価値食品開発事例紹介

14:00 ~ 15:00

- | | |
|------------------------|------------------|
| 1 IoT 利用技術研究会の紹介 | 埼玉県産業技術総合センター担当者 |
| 2 IoT 技術導入企業から | 権田酒造(株) |
| 3 IoT 技術導入支援企業から | (株)渡辺製作所 |
| | NTT東日本(株)埼玉支店 |
| 4 北部研究所の支援 | 北部研究所 食品担当職員 |
| 5 IoT化推進のための検証ラボ(模擬工場) | 埼玉県産業技術総合センター担当者 |

休憩

15:00~15:15

第3回高付加価値食品開発支援セミナー

15:15 ~ 16:45

「新たな冷凍技術や食感評価を活かした新商品開発」

岐阜大学 応用生物科学部 教授 西津 貴久 氏

食品の冷凍技術や食感評価に関する最新の研究について概説するとともに、これらの技術を活用した産学連携での商品開発事例をご紹介します。特に、メディア等で紹介された冷凍可能なこんにゃくの開発や食品のサクサク感の評価技術、さらに大学発の技術シーズを活用した商品開発のポイントなどをご紹介します。

新規導入機器の紹介

16:45 ~ 16:50

今年度から本格的に運用を開始した「クリーブ試験装置」の概要をご紹介します。

閉会

16:50

参加費

無料

定員

60名

◎申込み方法

裏面の参加申込書にご記入の上FAX、又はメールにてお申込みください。

(メールは、「企業名、所在地、TEL、参加区分(午前午後)、参加者職・氏名、今後の情報提供」について、送信してください。)

FAX 048-525-6052

メール hseika@saitama-itcn.jp

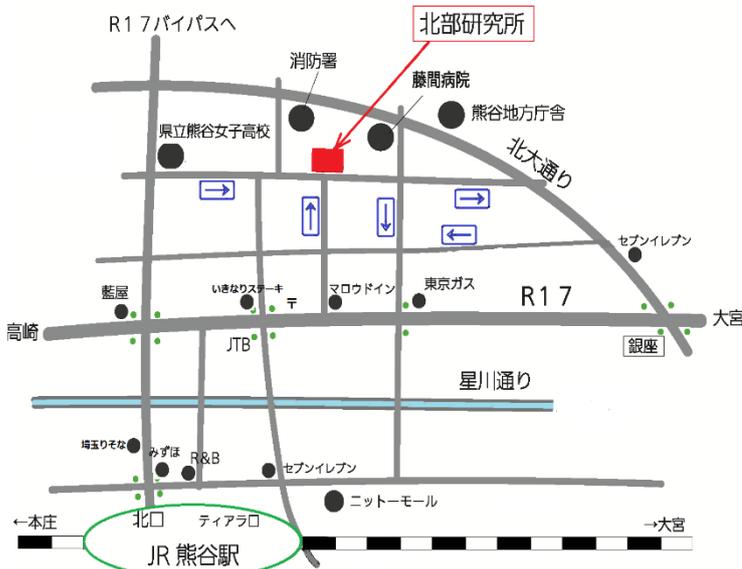
FAX 048-525-6052

令和元年度 北部研究所 研究成果発表会 申込み (10/18 開催)					
企業名 (団体名)					
所在地	〒				
TEL			FAX		
E-mail					
今後の 情報提供 について	今後のセミナー等をご案内してよい場合、ご希望のご案内方法をチェックしてください。 【 <input type="checkbox"/> 郵便 、 <input type="checkbox"/> FAX 、 <input type="checkbox"/> E-mail 】				
参加者	(連絡担当者氏名に○を付けてください。)		参加ご希望の欄に○またはチェックをしてください	AM 分析セミナー	PM 研究発表、IoT、高付加価値食品セミナー他
	職名	ふりがな 氏名			
	職名	ふりがな 氏名			
	職名	ふりがな 氏名			
	職名	ふりがな 氏名			

※ご記入くださった個人情報は、当該業務以外の目的には使用いたしません。

※※定員を超えるお申し込みをいただいた場合、お断りする場合がございます。何卒ご了承ください。

※※※ホームページはこちらです → <https://www.pref.saitama.lg.jp/saitec/shien/event/hseika.html>



《会場》

埼玉県産業技術総合センター北部研究所
(熊谷市末広 2-133)

※熊谷駅から徒歩約 10 分です。

※駐車場が手狭なため、公共交通機関のご利用をお願いします。

《お問い合わせ先》

北部研究所 事業化・製品開発支援担当

TEL 048(521)0614 FAX 048(525)6052

E-mail hseika@saitama-itcn.jp



埼玉県のマスコット
「コバトン」

