岩手食品加工研究会 特別セミナー

食産業におけるナノテラス利活用促進セミナー

― ナノの世界が照らす、食の可能性 ―

キーワード：ナノテラス, おいしさの可視化, 商品開発・差別化, 知的財産

巨大な顕微鏡と言われる次世代放射光施設 NanoTerasu（ナノテラス）は、「おいしさと食品素材の関係」、「製法や保存方法による食味の違い」など、これまで目に見えなかった食品の構造や特性を科学的に捉えることで、技術開発や商品価値の向上につなげていく可能性を秘めています。

岩手食品加工研究会では、岩手県工業技術センターとの共催により、ナノテラスの概要から食品分野における活用事例まで、専門的な知識がない方にも分かりやすくご紹介し、ナノテラスについての理解を深めるセミナーを開催します。食品の製造技術に新たな可能性を見いだしたい方、商品開発や品質向上に取り組みたい方、独自性のある商品づくりを目指す方にぜひ聞いていただきたい内容となっております。

皆様のご参加を心よりお待ち申し上げます。

岩手食品加工研究会　会長　南郷 成民

プログラム

１．次世代放射光施設 NanoTerasu の概要

原田　昌彦　氏（東北大学大学院農学研究科）

２．測定事例紹介

(1)「見えるとワカル～身近な食品を放射光で見てみると～」

神谷　哲　氏（長瀬産業株式会社グループ製造統括室　室統括）

(2)「放射光が見せる大豆加工品の構造とおいしさの関係」

井戸川　詩織　氏（太子食品工業株式会社技術開発部）

日　　時	令和８年 11 月 25 日（水）　13:30 – 15:30（受付 13：10～）
会　　場	岩手県工業技術センター　１階 大ホール（盛岡市北飯岡 2-4-25）
参 加 費	無料
共　　催	岩手食品加工研究会、宮城県、岩手県 地方独立行政法人岩手県工業技術センター
申込方法	別添「参加申込書」によりメールまたは FAX でお申込み下さい
お問合せ先	(地独) 岩手県工業技術センター　食品技術部 [担当：木村文彦] TEL 019-635-1115　FAX 019-635-0311　岩手県盛岡市北飯岡 2-4-25