



ランチタイムセミナー実施概要

①8月25日(木) 12:00~12:50

LT1 アジレント・テクノロジー株式会社

地域特産加工研究・開発におけるGC/MSの活用1

-黒糖の製造・保存と香气成分-

鹿児島県立短期大学生活科学科 食物栄養専攻 教授 広瀬直人

LT2 株式会社島津製作所

食品開発のための簡易フードメタボロミクス

~シングル四重極LC-MSによるワンランク上の分析~

②8月26日(金) 12:00~12:50

LT3 株式会社J-オイルミルズ

脂質酸化メカニズム探求 ~最適な酸化制御を目指して~

東北大学大学院農学研究科

J-オイルミルズ油脂イノベーション共同研究講座 教授 仲川清隆 准教授 加藤俊治

株式会社J-オイルミルズ フードデザインセンター 境野真善

LT4 アジレント・テクノロジー株式会社

地域特産加工研究・開発におけるGC/MSの活用2

-シークワシャー抽出酢の開発-

鹿児島県立短期大学生活科学科食物栄養専攻 教授 広瀬直人

LT5 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー

味覚センサーが魅せる味のデジタル化の世界

株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー 常務取締役 内藤 悦伸

③8月26日(金) 13:00~13:50

LT6 三菱ケミカル株式会社

栄養の免疫システム制御作用(COVID-19予防・予後をにらんで)と食品中ビタミンの安定性(食品ロスを考えて)

三菱ケミカル株式会社ライフソリューション事業部 アドバイザー 阿部皓一

LT7 ブルカー・ジャパン株式会社

近赤外分析による生産活動の効率化とサステナビリティの実現

ブルカー・ジャパン株式会社 オプティクス事業部 上田 守厚

要旨はConfitの「ランチタイムセミナー」よりダウンロードできます。