

第 24 回食品微細科学研究会講演会開催概要

日 時：令和 5 年 9 月 7 日（木）13:30-16:35

開催方法：対面開催+オンライン配信（Zoom Meeting）

開催場所：筑波大学

主 催：食品微細科学研究会、公益社団法人化学工学会つくば化学技術懇話会、筑波大学 化学工学分野関連研究室

参加登録：Google フォーム

問合せ先：mics.lecture@gmail.com

講師

講演 1：Goran Vladislavljevic 氏（Loughborough University）

“Production of multi-hierarchically structured microdroplets and microparticles using Lego-inspired glass capillary microfluidic devices”

講演 2：Bhesh Bhandari 氏（The University of Queensland）

“Novel Applications of Gases for Processing of Foods”

講演 3：平川 秀彦氏（筑波大学生命環境系）

「酵素本来の力を引き出すためのアプローチ」

講演 4：植村 邦彦氏（農研機構食品研究部門）

「交流電界ミニマムヒーティングによる食品加工」

プログラム

時間	内容	備考
13:20	Zoom ミーティング開始	総合司会：中嶋光敏氏
13:30-13:35	開会の辞	食品微細科学研究会会長： 中嶋光敏氏（筑波大学）
13:35-14:15	講演 1 Production of multi-hierarchically structured microdroplets and microparticles using Lego-inspired glass capillary microfluidic devices	Goran Vladislavljevic 氏 (Loughborough University)
14:15-14:55	講演 2 Novel Applications of Gases for Processing of Foods	Bhesh Bhandari 氏 (The University of Queensland)
14:55-15:10	休憩	
15:10-15:50	講演 3 酵素本来の力を引き出すためのアプローチ	平川 秀彦氏 (筑波大学 生命環境系)
15:50-16:30	講演 4 交流電界ミニマムヒーティングによる食品加工	植村 邦彦氏 (農研機構 食品研究部門)
16:30-16:35	閉会の辞	つくば化学技術懇話会会長： 鍋谷浩志氏（東京家政大学）