

食品新技術研究会 第29回例会

食品成分の分析とイメージング ～どこに何があるか見える～

主催：一般社団法人 日本食品工学会 インダストリー委員会

食品は「おいしさ」が求められるのはもちろん、安全性や機能性など品質や付加価値も大切な要素となっています。そのためには食品中の成分を知ることが重要になり、方法として質量分析や分光法が知られています。例えば近赤外分光法は農学分野から発展し、市販の果物の糖度の測定など幅広く使用されています。昨今は技術の進歩により、イメージング機能が融合され、食品中の「どこに何があるか」が可視化できる製品が増えています。

このような「分析+イメージング」が行える装置や食品向けアプリケーションとして、株式会社島津製作所のイメージング質量顕微鏡と、株式会社アイ・アール・システムのハイパースペクトラルカメラを紹介していただきます。ご講演を聴講された皆様が、食品開発を行っていくうえでの多くの示唆が得られるものと期待しています。

なお、本研究会はインダストリー委員会に属しますが、食品工学会会員の皆様にも広く公開しています。多くの方々のご参加をお待ちしております（参加無料、要参加登録）。

○日時：2025年5月16日（金） 15時～17時

○場所：東京海洋大学 品川キャンパス 白鷹館多目的ホール

<https://www.kaiyodai.ac.jp/overview/access/>

○参加費：日本食品工学会会員（維持会員、団体会員も含む）無料

○参加登録方法：申込フォーム <https://forms.gle/x7BNMfeAgrBE2Emm6> よりお申込みください。（フォームを使用されない場合、食品新技術研究会第29回例会幹事館花宛(tate@irsystem.com)にメールでお申込み下さい。メールタイトル“新技術研究会申込み”，お名前，ご所属，会員番号，交流会への参加有無を記載）。

○締切：4月30日（水）

○プログラム：

1. 質量分析イメージングを用いた食品向けアプリケーション

（株式会社 島津製作所 分析計測事業部 Solutions COE

ヘルスケアソリューションユニット インストルメンツエキスパートグループ）

山本 卓志

2. ハイパースペクトラルイメージングの食品向けアプリケーション

（株式会社アイ・アール・システム）

本多 丈太郎

*研究会終了後、交流会を開催いたします（生協2階 共同談話ホールにて）。

参加費 2,000 円

以上