

(新規)食品工学応用技術勉強会 2022 開催案内

目 的

本講習会は食品企業の研究開発・設計・製造現場などで働く技術者を対象に、食品工学単位操作勉強会とは異なり、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術や知識・情報について勉強する機会提供を目的とします。

今年度は、「食品加工における電磁波の利用」「代替製品」における技術」「感知技術と分析手法」の3テーマを選択しました。

第3回「感知技術と分析手法（その1）」の内容が確定しましたのでご案内および申し込み受付を開始します。

特 徴

- 1) 各回のテーマ・目的に即した内容およびプログラムを設定、より具体的に身近に勉強する機会とします。
- 2) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿った基礎理論から企業における実践事例や応用発展的な事例紹介までを丁寧に解説します。
- 3) オンラインにより気軽に参加でき、情報収集・勉強の場として継続的につながりのある開催を目指します。

開催要領 第3回 「感知技術と分析手法」(その1)」

- 1) 主 催： (一社) 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2022年8月4日(木)
- 3) 場 所： Zoom オンライン開催
- 4) 定 員： 30名 (定員になり次第、申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： 学会会員 4,000円 非会員 6,000円 (消費税込)
- 6) 問合せ先： 日本食品工学会事務所 食品工学応用技術勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp

プログラム (予定)

時間割	テーマ	講義内容
	<p>「感知技術と分析手法 (その1)」</p> <p>食品の品質評価や解析手法に関する具体的な研究事例の解説を通し、機器分析技術と官能評価データを結びつける評価解析手法について、具体的に学習する機会とする。</p> <p>研究事例として、日本食品工学会誌に掲載された原著論文を題材に解説する</p> <p>第20巻第1号(2020年) 2020年度日本食品工学会論文賞受賞</p> <p>日本酒の総合評価と物理化学的特徴との関係性の解析における機械学習の適用</p> <p>https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsfe/21/1/21_19560/_article/-char/ja</p> <p>第21巻第1号(2021年)</p> <p>機械学習によるE-noseとE-tongueを用いた日本酒成分の予測(2021年)</p> <p>https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsfe/22/1/22_20577/_article/-char/ja</p>	
13:00~14:30	<p>1) 日本酒を題材とした研究事例の解説</p> <ul style="list-style-type: none"> ・総合評価と物理化学的特徴との関係性の解析における機械学習の適用 ・機械学習によるE-noseとE-tongueを用いた日本酒成分の予測 	<p>高知県工業技術センター</p> <p>下藤 悟 氏</p> <p>アルファ・モス・ジャパン</p>
14:40~15:40	<p>2) 最新の感知技術紹介 (E-nose、E-tongue、E-Eye)</p>	<p>吉田 浩一氏</p>
15:50~16:50	<p>3) 質疑応答、講義の深堀、相互討論 (勉強会の振り返り)</p>	<p>下藤、吉田 両講師</p>

