

関係各位

美味技術学会 活動情報

■ 2018 年 国際食品工業展 にてシンポジウムを開催

美味技術に関するあらゆる分野を研究対象とし、食品の安全・健康・環境保全・低コストを目指す「美味技術学会」（会長 西津貴久 岐阜大学教授）は、2018 年国際食品工業展（FOOMA JAPAN）でシンポジウムを開催します。

今年のテーマは「美味しさを評価するための最新テクノロジー」、FOOMA でのシンポジウム開催は今回が 16 回目となります。

食品の「美味しさ」は、定量可能な客観指標をはじめ主観的な側面や文化的な背景などに基づく複雑で多岐にわたる評価指標を有します。このため長年にわたって官能的な手段が美味しさの評価法として適用されてきました。しかし近年のセンサ技術、情報処理技術の進化により、美味しさを評価するための新たな展開が始まろうとしています。本シンポジウムでは、美味しさ評価に係る最新のセンサ技術や AI を駆使した情報処理に関する話題を提供します。

シンポジウム詳細内容は別紙のとおりです。詳しくは、美味技術学会 事務局までお問合わせください。

平成 30 年 5 月 9 日

美味技術学会 事務局
〒739-8602
広島県東広島市西条西本町 2 - 30
TEL & FAX 082-424-5364
E-mail: bimi@nifty.com
URL : <http://bimi.la.coocan.jp/>

2018 美味技術学会シンポジウム
「美味しさを評価するための最新テクノロジー」

開催日時 2018年6月14日(木) 10:20~16:10
場 所 東京ビッグサイト 会議棟6階 605・606 セミナー会場
主 催 美味技術学会
共 催 一般社団法人 日本食品機械工業会
協 賛 農業食料工学会、一般社団法人 日本食品工学会

プログラム

- 10:20~10:30 開催挨拶 美味技術学会 / (一社) 日本食品機械工業会
- 10:30~11:15 **講演(1)** 「毎日の料理を楽しみに」 Cookpadのビッグデータを活用したマーケティング / 商品開発
村上雅洋 [クックパッド株式会社 企画・データグループ グループ長 / アナリスト]
- 11:15~12:00 **講演(2)** 「味覚センサ開発の現状と活用事例」
内藤悦伸 [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 営業部 本部長]
- 12:00~13:00 休憩
- 13:00~13:45 **講演(3)** 「穀粒判別器の開発および米外観品質と食味の関係」
石突裕樹 [株式会社サタケ 技術本部 選別・計測グループ グループ長]
- 13:45~14:30 **講演(4)** 「「ニオイ」を測る ~ 最先端嗅覚 IoT センサの現状と産学官連携による標準化」
吉川元起 [国立研究開発法人 物質・材料研究機構 (NIMS) 国際ナノアーキテクトニクス研究拠点 (WPI-MANA) グループリーダー]
- 14:30~15:15 **講演(5)** 「微生物を用いた化学物質識別デバイスの開発と味判定の可能性」
田中裕人 [国立研究開発法人 情報通信研究機構 フロンティア創造総合研究室 主任研究員]
- 15:15~16:00 **講演(6)** 「AI と作る美味しさの可能性」
山本康高 [日本電気株式会社 エキスパート]
- 16:00~16:10 閉会挨拶 美味技術学会