コロイド＆界面科学研究センター
食品科学講座

第５回食品科学講座（令和８年？月？日）開催予定（(公財）長野県産業振興機構　長野センターと共同主催予定）

【会場】〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

【実施方法】 対面およびオンライン（ZOOM）

「〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇」

講師：〇〇　〇〇 先生（〇〇大学）

概要：〇〇〇。

「〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇」

講師：〇〇　〇〇 先生（〇〇株式会社）

概要：〇〇〇。

第４回食品科学講座（令和７年６月２０日）開催（(公財）長野県産業振興機構　長野センターと共同主催）

【会場】国際科学イノベーションセンター（AICS）2F セミナースペース

【実施方法】 対面およびオンライン（ZOOM）

「食品の消化特性評価から食品を“つくる”と“食べる”を考える！

～ヒト胃消化シミュレーターの開発と利用～」

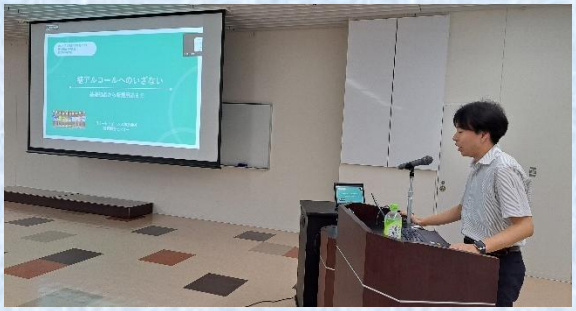
講師：市川　創作 先生（筑波大学　生命環境系）

概要：食品の消化特性を in vitro 試験により評価できれば、消化性が制御された食品を“つくる”ことや、これを“食べる”ことに役立つと考えられます。本講演では、ヒトの胃における消化挙動を観察・評価する胃消化シミュレーターの開発とこれを利用した消化特性の評価について紹介させていただきます。

「糖アルコールへのいざない　基礎知識から新規用途まで」

講師：曽我部 知史 先生（物産フードサイエンス株式会社）

概要：糖アルコールは甘味料として用いられてきたが、近年の用途開発によって食品の品質改善に資するさまざまな機能が明らかになってきた。本講演では、糖アルコールの基礎知識、さらに甘味料の枠を超えた様々なポテンシャルを、用途開発研究成果を交えながら紹介する。



第３回食品科学講座（令和５年８月２４日）開催（(公財）長野県産業振興機構　長野センターと共同主催）

「身近な発酵食品の香りについて」

講師：高橋 祐樹 先生（長野県工業技術総合センター 食品技術部門 食品バイオ部）
概要：長野県ではみそをはじめとする数多くの発酵食品が生産されています。それらの製造の主役である酵母や乳酸菌といった微生物は，食品のおいしさを構成する“香り”の生成にも大きく関わっています。長野県に馴染みのあるいくつかの発酵食品に焦点をあて，それぞれを特徴づける香りについてそれらがどのように生じるのか，微生物のはたらきを交えて紹介します。

「食品のおいしさを演出する創香への誘い」

講師：藤村 太一郎 先生（帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科）
概要：食品のおいしさなどに必要不可欠な香り。香りは，人々の豊かな食生活を演出し，直接的に関わる重要な物質です。その香りの目的，役割，用途など，香りの知られざる世界について関わりのある事例を交えて誘います。また，現在，イチゴ，柿などの地域特産品の素材から食品科学に基づき，産官学との連携を図りながらその実践を図っていますが，その社会実装についておいしさの視点から紹介します。なお，講演の中では，実際の香りも体験していただきます。

第２回食品科学講座（令和元年１２月１３日）開催

「高圧加工の世界～高圧食品加工技術の紹介、および酵素との関係」

講師：山崎　慎也 先生（長野県工業技術総合センター食品技術部門）

「静岡県の特産物の食品加工　お茶・鰹節・缶詰」

講師：渡瀬　隆也 先生（静岡県工業技術研究所）

第１回食品科学講座（平成３０年１２月７日）開催

「酵素を用いた未利用農産資源の有効利用」

講師：水野　正浩 先生（信州大学工学部物質化学科）

「神様からの贈り物～チョコレートの知識と科学～」

講師：武井　和音 先生（東京フード株式会社）