

主催：KIT Science cafe Team 協力：桑原グループ, Starbucks 北見KITFRONT店

第4回 「'美味しい'は科学だ」 KIT Science Cafe



おいしさが目に見えるように
「おいしさ」を可視化する
北見工業大学 応用化学系
助教 Feng ChaoHui
(フォン・チャオフイ)

食品の非破壊検査技術とは、光や音などを用いて「分光法」という光の波長を利用して、対象物を壊さずに分析する技術です。この方法で、いわゆる「目視検査」ではわからない栄養成分や原材料・異物などを、食品に触れたり切ったりすることなく判別することができます。

私が研究しているのは、分光法のうちの「近赤外ハイパースペクトルイメージング」と「テラヘルツ分光法」です。例えば、果物の水分量や糖度が分光解析の結果として画像表示されるので、「みずみずしい」とか「甘い」とかがこの画像を見ただけでわかるのです。少し専門的なお話ですが、ミカン果皮由来フラボノイドを添加した改質ケーシングを使用して、ソーセージの酸味（pH値）もすぐに測れます。食べ物の「おいしい」を可視化、そんな話題について皆様と気軽に議論したいと思います。

2023.5.24(wed) 18:00 – 20:00

講演 18:00 – 18:30

場所：KIT FRONT 1F ホール

事前の参加登録は必要ありません

