

第112回寺子屋せんだい

「おいしさ」とは何か？

～食品評価の数値化と加工方法について～

平成29年 **5月15日**(月)18:00～

(1時間程度の講演終了後、講師を交えた交流会を実施します。)

会場 (公財)仙台市産業振興事業団 会議室

(仙台市青葉区中央1-3-1 AER7階)

食品開発においては「おいしい」「体に良い」「鮮度が良い」...といったことが求められますが、どのように加工に活かせばよいのでしょうか？

毛利先生の研究室では、食品の持つおいしさや健康機能性を活用するために、その評価方法や最適な加工方法について検討を行っています。例えば、フラボノイドは抗酸化成分として注目されていますが、食材中に含まれている形では体内に吸収されにくかったり、加工中に損失してしまうこともあります。この改善の取り組みを、味噌やパプリカ、ワカメの事例でご紹介いただきます。また、おいしさと成分との関係性では、仙台枝豆プロジェクトとの連携についてご紹介いただきます。

このほか、今年度から仙台市地域連携フェローに就任された毛利先生がこれまでに取り組んできた産学連携事例についてご講演いただきます。

こんな方におすすめです

- ・食品のおいしさや機能性の数値化、見える化に興味がある方
- ・おいしさ等の数値を食品加工に活かしたいと考えている方
- ・大学の先生や仙台経済圏の企業技術者等とのネットワークを作りたい方

講師

宮城大学
食産業学群 フードマネジメント学類
准教授 **毛利 哲 氏**



【専門分野】食品化学、食品加工学、食品保蔵学、水産食品学、分析化学

平成4年 東北大学大学院農学研究科食糧化学専攻 博士課程修了 (博士論文題名：魚皮リポキシゲナーゼに関する研究)

平成4年 宮城県工業技術センター 開発部
平成11年 宮城県産業技術総合センター 食品バイオ技術部
平成26年 宮城大学食産業学部 フードビジネス学科 准教授
平成29年 仙台市地域連携フェロー就任

会費

1,000円 (税込)

※当日お支払い、交流会費込み

定員

40名 (先着)

申込締切

平成29年5月11日 (木)

※セミナー詳細・お申込み方法は裏面をご覧ください。

主催 公益財団法人仙台市産業振興事業団

当事業団ホームページ (<http://www.siip.city.sendai.jp/>) の申込フォーム、または「第112回寺子屋せんだい申込」と明記し、氏名・所属団体名・部署（役職）・電話番号・メールアドレスを明記の上、下記宛先までメールかFAXでお申込ください。
(様式自由)

寺子屋せんだいとは？

地域企業の技術者向けサロン形式セミナーです。地域連携フェローのコーディネートにより、各分野の研究で最前線を走る先生方を講師にお招きし、分りやすく話題提供していただきます。大学と企業のネットワークづくりや新たな事業の創出、既存技術の改良のヒントに、お気軽にご参加ください！

技術相談窓口のご紹介

仙台市産業振興事業団では、仙台市地域連携フェローによる御用聞き型企业訪問を始め、大学等との連携により、地域企業が抱える技術的な課題の解決を支援しています。お気軽にお問い合わせください。

◇御用聞き型企业訪問事業

仙台市地域連携フェローが直接企業を訪問し、専門分野を活かして技術的な相談に応じます。ご相談は、仙台市地域連携フェローの研究室やAER7階 当事業団(仙台駅から徒歩2分)でも可能です。

所属・氏名	専門
東北大学大学院工学研究科 堀切川 一男教授	トライボロジー（摩擦・磨耗・潤滑に関する総合科学技術分野）
東北学院大学工学部 熊谷 正朗教授	メカトロニクス、ロボット工学
宮城大学食産業学群 毛利 哲准教授	食品化学工学、知的財産権
東北工業大学ライフデザイン学部 坂手 勇次教授	デザインマーケティング

◇産学連携専門家派遣

仙台市地域連携フェローの専門分野以外の悩み事にも、適した大学教員等を専門家として企業へ派遣しアドバイスいたします。

お問合せ・お申し込み

公益財団法人仙台市産業振興事業団 産業創造部新事業推進課 担当：浅野・渡邊・玉置
電話：022-724-1126 FAX：022-715-8205
Eメール：shinjigyo@siip.city.sendai.jp