



オンライン開催

京大テックフォーラム

KU  
Tech  
Forum

# 食品を創造し、解析・評価する新技術 ～合理的な高品質化に向けた新戦略～

日時 2021年12月23日 (木) 13:30-15:30

## program

ログイン受付開始	13:15
開会挨拶	13:30-13:40
講演 1	13:40-14:30
「亜臨界流体の食品加工への可能性と活用 ～食品の高付加価値化を目指して～」	
講師: 小林 敬 京都大学大学院農学研究科 助教	
亜臨界水をはじめとする亜臨界流体は食品加工における様々な可能性を秘めている。本講演では、食品素材に対する亜臨界流体の利用に関するトレンドと、有用成分の抽出や反応への応用について述べる。	
休憩	14:30-14:40
講演 2	14:40-15:30
「AIを用いた食感デザイン ～透明にした麺から食感を予測する～」	
講師: 小川 剛伸 京都大学大学院農学研究科 助教	
“美味しい”食品の創造に向けて、AIの活用が期待されている。本講演では、麺内部のグルテンタンパク質の構造を基に食感をデザインすることを例に、AIを食品開発・加工に適用する際のポイントについて概説する。	
閉会挨拶	15:30

●定員 100名程度

●申込方法 以下URLよりお申し込みください。

<https://bit.ly/3qO05uR>

QRコードはこちら→

※申込締切: 12月16日(木)

●受講料 2,000円(税込)

※振込先等の情報は、お申込み受付の際に事務局からお送りするメールにてお知らせいたします。

※入金締切: 12月17日(金)

入金後のキャンセルによる返金は致しかねます。予めご了承ください。

●主催 京都大学産官学連携本部、京大オリジナル株式会社

●後援 株式会社TLO京都

### 【注意事項】

- ・ライブ配信はZoomで実施します。
- ・参加者はパソコンなどの端末、ネット環境が必要です。
- ・お申込みいただいた方(ご入金済みの方)へ、開催前日までにZoomへの接続情報をお知らせします。
- ・お申込者以外の方は視聴頂けませんので、予めご了承ください。
- ・zoomの仕様や使い方に関するお問合せには、お答え致しかねます。
- ・お客様の環境等が原因で発生した視聴できないといったトラブルに関しては個別の対応や返金等はございません。予めご了承ください。

### 【禁止事項】

本セミナーを含む本サービスの知的財産権等は、全て当社に帰属します。

1. 本サービスを不正の目的をもって利用する行為
2. 本セミナーを全部又は一部を問わず第三者に提供する行為
3. 本セミナーの録音、録画、撮影、その他複製行為
4. 同時に二台以上のデバイスで本サービスを利用する行為

●お問合せ先

京大オリジナル株式会社 担当: 神谷、植田

TEL: 075-753-7765 Email: event1@kyodai-original.co.jp

お申込み頂いた方でご希望の場合には、開催後の別日程で登壇教員との個別面談(産学連携に関するものに限定)が可能です。