

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 (予定)

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 計測チームリーダー]
- 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