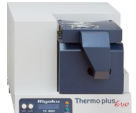


食品・香粧品関係者必見！！

食香粧研究会シンポジウム/アプリケーションラボ見学会(3月6日)

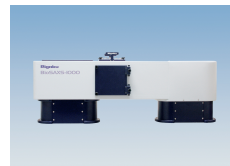
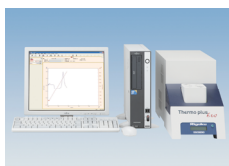
食香粧研究会では、シンポジウム「食香粧の技術革新」およびアプリケーションラボラトリー見学会を開催します。見学会では、日本が世界に誇る株式会社リガクの最新機器を見ることが出来ます。会員の皆様はもちろん、会員以外の方のシンポジウム、懇親会への参加も歓迎いたします。是非ご参加ください。

シンポジウム・食香粧の技術革新(13:30~16:15)

	1. 五感で感じる美と健康のさまざまな世界 講師: 宮下 忠芳先生 (株式会社ディー・エイチ・シー) 五感の働きが高度に発達した人間。あのDHCの主席顧問・宮下先生に、五感と人間と美と健康との関係を、食と香りの事例から解説していただきます。
	2. 熱分析から得られる情報と食香粧分野への応用可能性 講師: 佐藤 博明先生 (株式会社リガク) 生化学、薬学、医学で広く使われている熱分析。(株)リガクの佐藤先生に、熱分析を用いた食香粧学の可能性を示していただきます。
	3. 最近の乳化技術と製造機械の特徴 講師: 高木 和行先生 (みづほ工業株式会社) 食品・香粧品の製造に乳化技術は欠かせません。最近のトレンドを含め、乳化技術について みづほ工業(株)の高木先生にお話していただきます。
	4. 香気分析に役立つ最新の GC-MS 分析技術 講師: 神田 広興先生 (ゲステル株式会社) GC-MS を使っている人は必見。ゲステル(株)の神田先生に、実践的な GC-MS の分析法を解説していただきます。
	5. スマートセンシングシステムによる風味と外観の評価 講師: 池濱 清治先生 (アルファ・モス・ジャパン株式会社) 官能評価はいまや数値化が必須。アルファ・モス・ジャパン(株)の池濱先生に、食品の風味評価の最先端技術を紹介していただきます。

アプリケーションラボ見学会(16:15~17:00)

(株)リガクのアプリケーションラボラトリー(2010年1月5日開設)を見学させていただきます。X線回折装置、単結晶X線構造解析装置、蛍光X線分析装置、X線CT、熱分析装置などが一箇所に統合されており、最新の装置を見ることが出来ます。



日時: 2012年3月6日

会場: 株式会社リガク 東京工場

〒196-8666 東京都昭島市松原町3-9-12

Tel 042-545-8111

懇親会: 17:00~19:00

(株式会社リガク東京工場食堂 会費: 4,000 円)

申込方法: 下記事項を食香粧研究会事務局までメール

(afcs@bioindustry.nodai.ac.jp)にてお申込みください。

懇親会以外の参加は無料です。事前申し込みは必須です。

・お名前、ご所属、ご役職、e-mail アドレス

	参加	不参加
・シンポジウム	○ or ×	○ or ×
・アプリケーションラボ見学	○ or ×	○ or ×
・懇親会(有料)	○ or ×	○ or ×

問い合わせ先

東京農大学生物産業学部食品香粧学科事務室内

〒099-2493 北海道網走市八坂 196

Tel: 0152-48-3885(9:30~14:30)

E-mail: afcs@bioindustry.nodai.ac.jp

