



スマートコアファシリティ推進機構

第1回 学術講演会



食品の成分と構造

食品は溶液から固体あるいはその混ざり物などその性状は広く、研究対象として捉え難いところがあります。そのため、味、香り、食感、などの制御したい特性を明確にし、成分と構造の2つの視点から対象を捉えると整理しやすくなります。そこで、成分と構造を広く観測可能なNMRの活用事例を例として、加工食品の研究開発について概説します。

日時

令和5年 *Smart-Core-Facility*

3月17日 (金)

14:00~16:00

*Promotion
Organization*

講師

山口 秀幸 氏

味の素株式会社 バイオ・ファイン研究所
評価・分析室 構造解析グループ
主任研究員

*Tokyo University of
Agriculture and
Technology*

参加費

無料 (学内・学外を問わず、どなたでも参加可能です)

会場

東京農工大学 府中キャンパス 1号館 1階 1-11室

開催形式

対面

申込

3月15日 (水) 正午締切

URLまたはQRコードからお申込みください

<https://forms.gle/Jq3tFAxuSQn9e7eE9>



申込フォーム

【お問合せ先】

東京農工大学 学術研究支援総合センター 設備サポート室 飯島
iijima@go.tuat.ac.jp <https://www.tuat-setsubi.org/>