

食品に使われる 科学 バイオ・食品工業

日時

令和7年

7/9(水)・10(木)・11(金)

18:00～(全3日間)

参加費
無料

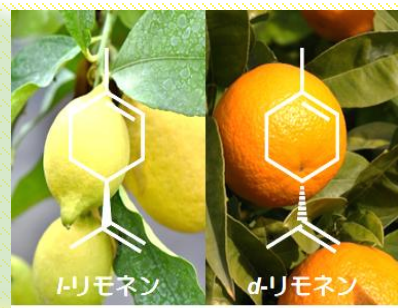
Day 1 : 7/9(水) 18:00～19:30

食品香料の利用と応用

講師：北見工業大学 応用化学系・准教授 霜鳥 慈岳

ほとんどの加工食品には香料が使われています。普段何気なく口
にしている香料ですが、何を原料にして、どのような工程で作られ
ているのかご存知でしょうか？

本講座では、食品香料についてわかりやすく解説します。



Day 2 : 7/10(木) 18:00～19:00

発酵食品由来機能性乳酸菌の魅力

講師：北見工業大学 応用化学系・准教授 邱 泰瑛

「酵素液」と呼ばれる植物性自然発酵飲料は、日本の伝統的な発酵食品
の一つです。

この酵素液から分離された乳酸菌 *Apilactobacillus kosoi* は、
これまでに複数の機能が発見されています。

本講座では、この特殊な乳酸菌を通じて、乳酸菌と健康との関係につ
いてわかりやすく解説します。



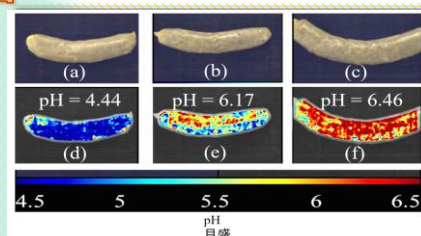
Day 3 : 7/11(金) 18:00～19:30

「おいしさ」を可視化する－科学で読み解く味の秘密

講師：北見工業大学 応用化学系・准教授 フォン チャオフイ FENG CHAO-HUI

食品の非破壊検査技術は、光や音波などを用いて対象物を損なわず
に分析する手法です。中でも分光法と呼ばれる光の波長解析技術では、
果物の水分量や糖度を測定し、その結果を視覚的に画像化することで
「みずみずしさ」や「甘さ」を直感的に把握できます。

本講座では、このような科学的アプローチで「おいしさ」を可視化する
最新技術の仕組みを、わかりやすく解説いたします。



その他の詳細は裏面をご覧ください

令和7年度北見工業大学 第2回公開講座

食品に使われる科学 ～バイオ・食品工学～

【day1】 令和7年7月9日(水) 18:00～19:30

【day2】 令和7年7月10日(木) 18:00～19:00

日時

【day3】 令和7年7月11日(金) 18:00～19:30

開催
場所

北見工業大学 3号館2階 **多目的講義室**

申込
概要

参加をご希望の方は、申込フォーム(QRコード)よりお申し込みください。QRコードからのお申し込みが難しい場合は、下記の問合せ先にご連絡いただくようお願いいたします。

申込フォーム

こちらのQRコードからお申し込みください。



会場案内



【問合せ先】 北見工業大学 研究協力課地域連携係

〒090-8507 北見市公園町165番地

TEL:0157-26-9154 / FAX:0157-26-9155

E-mail:kenkyu09@desk.kitami-it.ac.jp

※電話受付時間：平日9時～17時までとなります