

家庭で試す 食品冷凍術と美味しさ比べ

平成23年
9/17(土)
13:00-
15:30頃

学会の社会貢献の一環として、「食べ物の美味しさを科学的に評価する」をテーマにこのセミナーを企画しました。「美味しさを感じるための科学的理由」「どうしたら食材を高品質のまま保てるのか?」「解凍に失敗すると全て台無し!?!」といった日常の疑問点について分かり易く解説したいと思います。
どなたでも参加できますので奮ってご応募下さい。
(参加は無料ですが、事前に参加申込が必要です)。

主催:公益社団法人 冷凍空調学会

企画:食品冷凍事業委員会

共催:アグリコクーン/(株)食品化学新聞社

一般公開セミナープログラム(予定)

(開場 12:30~)

13:00

13:10~14:10

(質疑応答を含めて60分)

(約10分間の休憩)

14:20~15:20

(質疑応答を含めて60分)

15:20 閉会挨拶

開会挨拶 食品冷凍事業委員会 委員長 豊嶋敬史((株)ニチレイフーズ)

講演①「美味しさをキープする家庭での最適冷凍・保管法と解凍法」

講師:鈴木 徹(東京海洋大学)

講演②「食べ物の美味しさを科学的に調べるには」

講師:上田 玲子(一般社団法人食感性コミュニケーションズ 理事)

荒木徹也(東京大学)

●コーディネーター 荒木徹也(東京大学)

募集人数:200名(定員になり次第締め切ります)

参加費:無料(事前に参加を登録いただくか、当日受付で「氏名」などの記帳をお願いします)

開演時間:平成23年9月17日(土)13:00(開場12:30~)

●申込先:日本冷凍空調学会一般公開セミナー係まで、下記内容をEメールにて送信ください。

メール本文に

・参加者の氏名

・「会社名/学校名と所属部署」

・「連絡先(〒郵便、TEL、E-mail)

を明記してください



ronbun@jsrae.or.jp

9/15締め切り

www.jsrae.or.jp/info/110917ippan.html

お問合わせ

アグリコクーン 産学官民連携室
(農学部3号館1階105A)内線28882

TEL:03-5841-8882

e-mail: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp

<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp>