

令和6年1月22日

生態工学会 関西支部

支部長 伊能利郎

(株)ダイキンアプライドシステムズ

はじめに

人生 100 年時代を健康で生き抜くために食は重要。健康に良い食を美味しく食べられるようにするには？個々人の嗜好も鑑みた美味しさを数値化して自在に設計出来るようにし、それに対応する健康に良い野菜などの食材を加工して食事を提供するサービスへと発展させるには？

目的・狙い

食と健康にまつわる課題について各分野の専門家を交え、講演、話題提供、議論を行う。

- ・食の歴史や文化、食育を取入れた幅広い分野に亘っての食健幸プロジェクトの活動
- ・感性価値評価技術を使った美味しさの評価、数値化への適用について
- ・植物工場野菜により美味しく、身体に良い成分や高い機能性を持たせて新規市場を開拓
- ・食のパーソナライズ化に対応して食事を提供出来る食品工場の未来とは？

開催内容

- ・日時：2024年3月7日(木) 14:00～16:00
- ・場所：オンライン(zoom)開催
- ・受講対象：生態工学会会員・同賛助会員企業ほか関係学会・機関をはじめ、ご関心のある皆様
- ・主催：生態工学会 産学連携委員会、関西支部

シンポジウム内容

- ・話題提供、講演 (14:05～15:20)
 - ・「美味しさの感性評価」 住化分析センター大阪ラボラトリー 副所長 松岡康子氏
 - ・「植物工場野菜の成分、香り」 大阪公立大学大学院農学研究科 准教授 山口 夕氏
 - ・「食健幸プロジェクト」 神戸大学医学部附属病院栄養管理部部長／糖尿病・内分泌内科 特命講師 高橋路子氏
- ・パネルディスカッション(15:25～15:55)
 - ・ファシリテーター 生態工学会 関西支部長 伊能利郎
 - ・パネラー 上記講演者+ダイキンアプライドシステムズ食品エンジグループ 佐藤道男氏

参加申込

- ・参加費：無料
- ・申込み：[フォームに記入する](#)



<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201605/3.html>

以上