

●参加費：無料

●お申込み：不要 直接会場へお越しください。

料理の エビデンス に関する調査結果 報告会

宮城大学 食産業学群 石川研究室
(分子調理学) では、宮城県の KC みやぎ推
進ネットワークより、令和2年度 KC みやぎ産学
共同研究会の採択を受け、「放射光施設活用による食
品・料理のブランド化に向けた「科学的根拠 (エビデ
ンス)」の構築に関する調査・研究」の研究会を産学共
同で実施しました。

このたび、当研究会に参画した学生ならびに企業によ
る、料理のエビデンス (エビデンスクッキング)
に関する調査結果等をご紹介します報告会を開催
いたします。

ご関心をお持ちの皆様のご参加を
お待ちしております。

内容：

- | | |
|-------------|-------------------------------|
| 13:00~13:20 | お米アイス計画
食産業学群1年・齊藤明日香、山本莉子 |
| 13:20~13:40 | 牡蠣のたね (柿の種)
食産業学群3年・高橋夏季 |
| 13:40~14:00 | 新食感ハニーボール
食産業学群3年・大見川空 |
| 14:00~14:20 | チーズ100% かき氷
食産業学群3年・近藤耕平 |
| 14:20~14:40 | 宮城県産パプリカの利用
食産業学群3年・石森友菜 |

日時：2020年2月20日(木) 13:00~14:40

会場：宮城大学 太白キャンパス 多目的ホール
(仙台市太白区旗立二丁目2番1号)

主催：宮城大学 食産業学群 分子調理学研究室
お問合せ先：

宮城大学 食産業学群 教授 石川伸一
e-mail : ishikawa@myu.ac.jp