

# 野菜のおいしさ / 品質評価の手法とおいしさの見える化

日時  
2018年 9月4日 (火)  
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)

## 税込受講料

1名 39,960円  
2名以上1名 36,720円

## 講師 (3名)

帝塚山学院大学人間科学部 食物栄養学科 教授 阿部一博 氏  
神奈川県農業技術センター 生産環境部品質機能研究課・課長 吉田 誠 氏  
兼 農業革新支援専門員 幕田武広 氏  
マクタアメニティ株式会社 代表取締役

## 案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分  
JR中央線 (緩行線)  
地下鉄東西線 (A5出口)  
地下鉄有楽町線・南北線 (A4・B2a出口)  
都営地下鉄大江戸線 (A4出口)

## <お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先 (TEL・FAX・E-mail) をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

## プログラム (各項目とも質疑応答含む)

### 野菜等の品質特性と収穫後の変化

阿部 一博 氏 10:30 ~ 12:30

1. 野菜の植物学的分類と品質
2. 品種が異なる野菜の品質特性
3. 野菜の品質に及ぼす栽培条件
4. 野菜の部位・器官・熟度と品質特性
5. カット野菜の品質評価と流通技術
6. 新規導入野菜の紹介

### 野菜等農産物と加工品の品質評価

吉田 誠 氏 13:25 ~ 14:55

1. 農産物の品質評価とは
2. 品質評価手法の解説
3. 野菜等生鮮農産物の品質評価例
4. 農産加工品の品質評価例
5. 非破壊品質評価法

### 可視光画像解析による野菜等の味覚推定

幕田 武広 氏 15:00 ~ 16:30

- ~スマホ等モバイル端末で撮影した画像をAIで味覚の判定、非破壊・低コスト・瞬時に情報化を行う~
1. 食品流通における「安全」と「安心」の情報化
  2. 近赤や破壊検査に困らない「非破壊」「低コスト」「簡易」な食味の計測
  3. 人間の舌「味蕾」で感じる5味 (甘味・酸味・旨味・塩味・苦味) の定量的な判定と機械学習
  4. 既存産業を破壊する「スマホ」の威力、AI・IoTの活用
  5. クラウドコンピューティング・ビッグデータ解析による事業競争力の強化・新産業の創造

## お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ  
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675  
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 野菜のおいしさ / 品質評価の手法とおいしさの見える化

セミナーコード

1101-180904

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/9/4 ISS

社名	所在地	〒	電話	( )
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	( )
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト( ) その他				