

信州大学繊維学部先生方の研究シーズを地域企業等へ紹介し、将来的に産学連携へ発展させることを目的に開催しています

2021年

12月14日(火)

15:00~16:30

■会場：オンライン開催 (zoom)

お申し込み後参加URLをご連絡します

■対象：味覚センサに関心のある皆様

■内容：研究紹介と意見交換

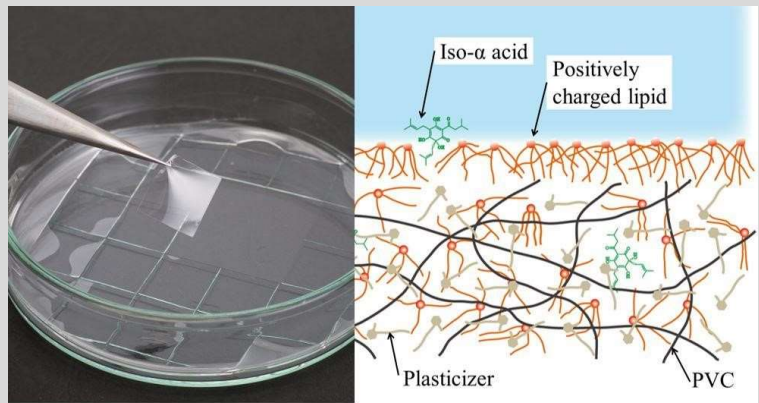
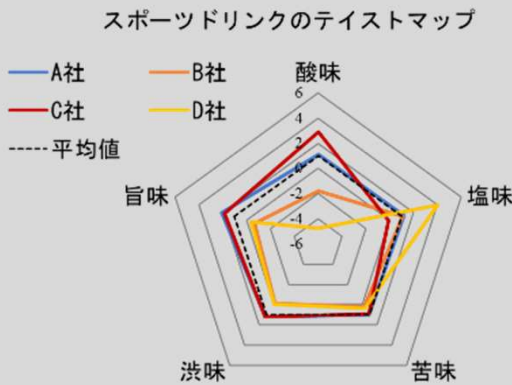
■参加費：無料

味のセンシング技術とその応用

講師：信州大学繊維学部機械・ロボット学科バイオエンジニアリングコース

助教 **田原 祐助** 先生

五感のうちの化学感覚である味覚は、物理感覚である触覚、視覚、聴覚とは異なり、化学物質を対象とする感覚です。さらに、単一の化学物質の定量は、人が感じる「味」とは異なります。我々は、基本五味と呼ばれる味質（甘味、酸味、塩味、うま味、苦味）が味の受容体で識別されることを模倣し、単一の化学物質ではなく、味質毎に応答する脂質高分子膜を利用した電気化学センサで、味の数値化を目指したセンサの開発を行っています。本講義では、味覚センサに関する研究成果を紹介します。



■お申込先・お問合せ

AREC・Fiiプラザ事務局

TEL/0268-21-4377 FAX/0268-21-4382 Mail/mousikomi@arecplaza.jp

申し込みフォーム



主催：（一財）浅間リサーチエクステンションセンター 共催：東信州次世代産業振興協議会

第13回産学交流ラウンジ 2021年12月14日 参加申込書

企業名			
電話番号	FAX番号		
参加者名	所属	メールアドレス	

※ご記入の個人情報（社名、所属、役職、氏名、メールアドレス）は受付用名簿としてのみ使用し、他の用途には一切利用致しません