

食品科学の専門家が分析 & 実証！

「冷めてもおいしい」を水から実現する
ウルトラファインバブルで
極める至高の米

オンラインセミナー開催 参加費無料

9月17日(木)
14:00 - 14:45

特別講師

山田 昌治 氏

「麺の科学」著者

工学博士 / 元 工学院大学 教授

オフィスやご自宅から
気軽にご参加いただけます！
質疑応答タイムあり！

講師プロフィール

京都大学大学院修了し、日清製粉(株)にて多年にわたり食品の研究開発に従事。その後、工学院大学先進工学部の教授に就任。専門は食品科学と化学的性質。食品メーカーが直面する技術課題と、最新の学術的事実の双方に精通した第一人者。

本セミナーで学べる3つのファクト

第一部

なぜウルトラファインバブルでデンプンが激変するのか？

水の物理的特性とUFB（ウルトラファインバブル）の基礎理論／濾過水や化学薬品との物理的違い／UFBがデンプンのアルファ化や細胞浸透に与えるメカニズム

第二部

炊飯・食品加工における定量的変化を公開

UFB水で炊飯した際の香味成分の定量的変化データ／お米のふっくら感、保水性、冷めたあとの食味の変化（テクスチャー解析）

第三部

食品現場における未来のスタンダードと応用

衛生管理向上（CIP洗浄、バイオフィルム除去、薬剤削減）／環境負荷軽減と品質向上を両立する持続可能な食品工場像

主催：株式会社ライヴス 