

武蔵野大学MCMEセミナー

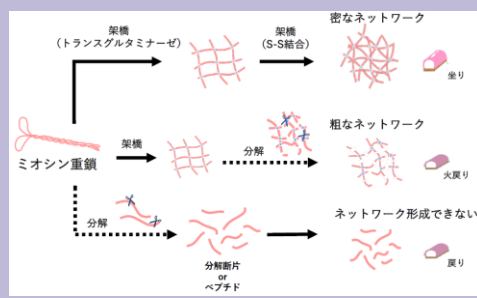
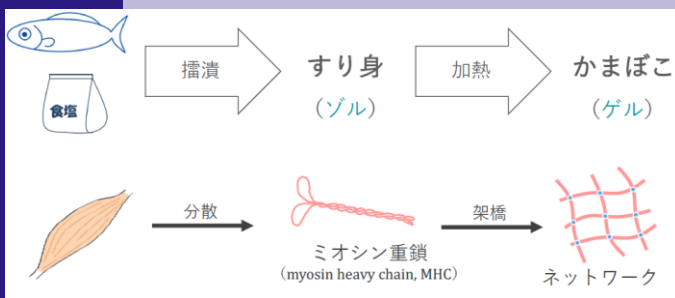
第55回

小南 友里 氏

(東京大学 大学院農学生命科学研究科)

かまぼこのデータ分析:食感形成についての
微分方程式と消費に関する決定木分析

かまぼこの歴史は900年以上に及ぶと言われていています。近年では欧米諸国にも普及しつつあり、未・低利用資源の利用を目的としたかまぼこ様食品の開発も行われています。しかし、かまぼこの独特な食感が形成されるメカニズムは未だに明らかにされていません。本講演では、かまぼこ製造過程における魚肉タンパク質の変化について説明し、食感に影響を及ぼす酵素作用についての研究や食感形成に関するトイモデルを紹介します。また、かまぼこの消費に関する因子探索を目的とした大規模webアンケートの解析例と、今後の課題についても紹介します。



↓↓参加登録はこちら↓↓



3月 29日 (水) 17:00-18:30

武蔵野大学有明キャンパス, 4号館412教室, ハイブリッド開催

参加ご希望の方は、右上のQRコードより参加登録をお願いいたします。

参加費無料

登録締切: 3/27

国際展示場駅 徒歩7分
東京ビッグサイト駅 徒歩6分

コーディネーター: 時弘 哲治 (武蔵野大学工学部数理工学科 教授)

問い合わせ先: 武蔵野大学数理工学センター

https://www.musashino-u.ac.jp/research/laboratory/mathematical_engineering/世界の幸せをカタチにする。
Creating Peace & Happiness for the World