

---

ランチョンセミナー | ランチョンセミナー

## [3LS2] LC/Q-TOFによる食品のおいしさを科学する食品分析研究の紹介

2024年8月31日(土) 12:00 ~ 12:50 LS2会場 (1F N106)

LC/Q-TOFによる食品のおいしさを科学する食品分析研究の紹介

演者1：辻井良政（東京農業大学 応用生物科学部 農芸化学科）

演者2：滝埜昌彦（アジレント・テクノロジー株式会社 クロマトグラフィー・質量分析テクニカル部門）

アジレント・テクノロジー株式会社 共催

会場：LS2（共通講義棟北1階 N106）

---

12:00 ~ 12:50

## [3LS2-01]LC/Q-TOFによる食品のおいしさを科学する食品分析研究の紹介

演者1：辻井良政（東京農業大学 応用生物科学部 農芸化学科）

演者2：滝埜昌彦（アジレント・テクノロジー株式会社 クロマトグラフィー・質量分析テクニカル部門）

私たちが普段楽しんでいる食品の「おいしさ」を食品分析的に探る研究をご紹介します。食品の味やテクスチャーといったおいしさの要素について、上手に使うことで、新しい発見につながり、それがどのように私たちの感じるおいしさに影響するのかを解明できるかもしれません。新製品開発や品質管理に役立つだけでなく、より美味しく安全な食品を提供するための手助けにもなります。ぜひ一緒に、食品のおいしさの秘密を楽しく学びましょう！

アジレントからは食品の「おいしさ」を科学する研究をサポートする高分解能質量分析計およびソフトウェアを紹介します。