

第158回

サイエンスカフェ in 岐阜

加工野菜・ 果物の構造と 美味しさの関係

講師 今泉 鉄平

岐阜大学応用生物科学部 准教授

常に忙しく動き回る私たち現代人は、食生活が手軽なものとなるよう、冷凍食品やレトルト加工品などを利用しています。野菜や果物を原料とする場合、製造プロセスに応じて美味しさを構成する要素が変化していきます。とくに食感は、野菜・果物の組織構造によって決定づけられ、その制御を目的とした加工も行われています。

野菜・果物は植物体の一部であり、細胞壁や細胞膜といった構造体を保持することで生命活動を維持していました。収穫後、加工を加えることで、これらの構造がどのように変化し美味しさに結びついていくのかを紐解いていきましょう。

日時

2025年2月22日(土) 15:00～16:30

場所

みんなの森 ぎふメディアコスモス
1階 おどるスタジオ (岐阜市司町40-5)

JR岐阜駅 から
無料バスあり



参加費

500円 *当日のカフェ代として

参加定員

30名 **事前申し込み制**

お申し込みは2月14日(金)まで。
定員に達した場合、早期に締切ります。

申し込み方法

「サイエンスカフェ in 岐阜」申込サイトより、お申し込みください。
<https://forms.gle/mybXGLLSd7FiAx3k9> **参加登録フォーム▶**



主催

日本農芸化学会

共催

国立大学法人東海国立大学機構岐阜大学
岐阜大学男女共同参画推進室