

第13回

MaSC 技術交流会 “Real Exchange”

「食料を見極め未知の魅力を引き出す先端フードテクノロジー」

6/28 水 13:30 ▶ 17:15

参加費
無料

会場 東北大学片平キャンパス北門会館2階「エスパス」

プログラム

- 13:30~13:35 開会の挨拶
東北大学 産学連携機構 企画戦略部長 佐藤準
- 13:40~14:00 「放射光とクライオ電顕による日本酒の美味しさの見える化」
東北大学 農学研究科 原田昌彦 教授
- 14:05~14:25 「超臨界抽出法と亜臨界分離法 -果皮の有効活用を例に-」
東北大学 工学研究科 大田昌樹 准教授
- 14:30~14:50 「100MHz 電磁波を用いる高品質スマート解凍」
株式会社スマートハンドレッド 代表取締役(東北大学農学研究科名誉教授) 佐藤實 様
- 14:50~15:10 ~ 休憩 ~
- 15:10~15:30 「トミタテクノロジーのスマート農業支援」
トミタテクノロジー株式会社 代表取締役社長 富田啓明 様
- 15:35~15:55 「太陽熱蓄熱システムを用いた農業ハウス」
東北大学 多元物質科学研究所 丸岡伸洋 助教
- 16:00~17:10 パネルディスカッション
モデレータ:多喜 義彦 様(システム・インテグレーション株式会社代表/東北大学特任教授)
パネリスト:講演者の皆様に加えて
深松努 様(株式会社深松組 代表取締役)
浅野将希 様(株式会社 SEE THE SUN 執行役員)
- 17:10~17:15 閉会の挨拶
東北大学 多元物質科学研究所 助教 丸岡伸洋

参加申込フォーム

<https://forms.gle/RVY9Uxnq67YS8iVKA>

申込締切日: 2023年6月23日(金)

50名様限定(人数に達し次第受付終了します)



閉会後に意見交換会(懇親会)を開催いたします

時間: 17:30~19:30

場所: 産学連携先端材料研究開発センター 1F 中庭

参加費: 3,000円 (飲食代を含みます)

※参加費は、当日受付で現金にてお支払いください

主催: 東北大学産学連携先端材料研究開発センター、産学連携機構

共催: ソフトマテリアル研究拠点

お問合せ先

東北大学 産学連携先端材料研究開発センター(MaSC) 連携推進室
TEL:022-217-3826 E-mail:masc-renkei@grp.tohoku.ac.jp