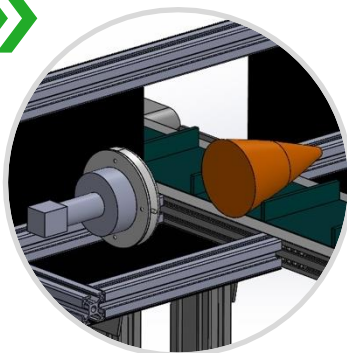


参加無料

事前申し込み
不要です！

食品加工 研究の最前線 >>>

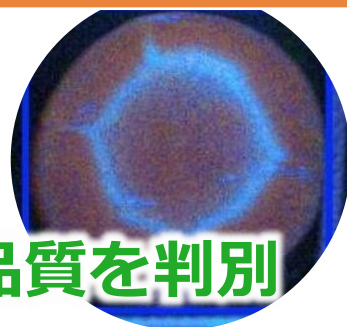
品質と保存を 極める！



どのくらいの精度で判別できるの？



AIと光で
ニンジン品質を判別



パウチ入り惣菜の
保存性向上



風味や食感を保ち長持ちできるの？



2025年

9月27日 土
13:30 ~ 14:30

場所 紀伊國屋書店 札幌本店
1階 インナーガーデン
(札幌市中央区北5条西5 sapporo55)

定員 45名

主催 道総研 (地方独立行政法人 北海道立総合研究機構)

後援 北海道、北海道教育委員会、札幌市、札幌市教育委員会

詳細は裏面をご覧ください。



品質と保存を極める！食品加工研究の最前線

－AIと光でニンジン品質を判別 & パウチ入り惣菜の保存性向上－

食品加工の現場では、素材の見えない劣化や長期保存時の品質保持といった課題への対応が求められています。本セミナーでは、ニンジン内部の木質化をAIと光で判別する装置開発とともに、カレーやシチューなどのパウチ入り惣菜について、農産具材の軟化を抑え、長期冷蔵保存する加熱殺菌技術の開発を紹介します。

◆AIと光でニンジン内部の木質化検査を自動化

ニンジンの加工現場では、原料内部の品質検査を全て手作業で行っていることから、検査を省人化することが課題です。AIと光で内部を判別する検査装置開発事例を紹介します。



講師 **川島 圭太** (かわしま けいた)
北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部
ものづくり支援センター 主査
旭川市 出身
北海道大学大学院 修士課程修了、技術士（機械部門）
2017年 道総研 工業試験場
2024年から現職

【主な研究内容】食品加工の自動化に関する研究開発、食品向けロボットハンドの研究開発

◆パウチ入り惣菜の保存性向上

加工食品の加熱殺菌では品質低下が課題になります。カレーやシチューなどのパウチ入り惣菜を長期間冷蔵保存するための加熱殺菌条件と農産具材の軟化低減方法を紹介します。



講師 **小林 哲也** (こばやし てつや)
北海道立総合研究機構 食品加工研究センター
応用技術部 応用技術グループ 主査
四日市市 出身
北海道大学大学院 博士後期課程修了
博士（水産科学）
2013年 道総研 食品加工研究センター
2022年から現職

【主な研究内容】加工食品の保存性向上に関する研究開発

会場案内

札幌市中央区北5条西5 sapporo55
紀伊國屋書店 札幌本店 1階 インナーガーデン



お問い合わせ先

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
経営管理部 企画・広報室

〒060-0819
札幌市北区北19条西11丁目 北海道総合研究プラザ

電話 011-747-2900
ファックス 011-747-0211
メール hq-soudan@hro.or.jp
ホームページ <https://www.hro.or.jp>



道総研
ホームページ



道総研 YouTube
チャンネル

道総研セミナー「身近な科学を学ぼう」とは？

道総研（正式名称：地方独立行政法人 北海道立総合研究機構）は、幅広い分野の試験研究や技術支援を担う21の試験場等を有する機関です。道民の皆様の知的好奇心を刺激する身近な話題をテーマにしたセミナーを開催しています。

※セミナーの内容は、後日YouTubeでも配信予定です。道総研YouTubeチャンネルを登録してお待ちください。