

JST共創の場形成支援プログラム 大阪大学革新的低フードロス共創拠点

生産ロス
保管ロス
流通ロス
をなくす

参加費
無料



2022年1月11日(Tue.)
12:00-14:00

ランチタイムウェビナー開催

12 つくら責任
つから責任



SHIMADZU

ATONARP

ラピステクノロジー株式会社

プログラム

12:00~12:05 ○ 開会挨拶・福崎 英一郎PL

12:05~13:30 ○ 課題1テーマ:「メタボロミクス技術で生産・保管・流通のフードロスをなくす」

1. “Metabolomics contribution for sustainable food production of key Indonesian agricultural products.”

Sastia Prama Putri (工学研究科 生物工学専攻・助教)
※英語です・日本語通訳は入りません

2. 『食品ガスメタボローム解析に用いる技術のご紹介』
田中 幸樹 (株式会社島津製作所・分析計測事業総括部)

3. 『質量分析法を用いたリアルタイムガスモニタリングシステムのご紹介』
長尾 博文 (アトナープ株式会社・AMS事業部)

課題2テーマ:「スマートデータロガーシステムの開発で流通のフードロスをなくす」

4. 『スマートデータロガーシステムの開発～食品トレーサビリティのための基盤構築～』
三浦 典之(情報科学研究科 情報システム工学専攻・教授)

5. 『RFID使ったデータロガー向けPOC』
中山仁志 (ラピステクノロジー株式会社・LSI事業本部)

13:30~13:55 ○ パネルディスカッション

13:55~14:00 ○ 閉会挨拶・廣瀬哲也(課題2リーダー・電気電子情報工学専攻・教授)

参加申込



<https://handaifood-loss.otri.osaka-u.ac.jp/?p=1245>

大阪大学
OSAKA UNIVERSITY

実施形態: ZOOMを用いたウェビナー
○視聴の方法については、お申込み頂いたメールアドレスにご案内します。
○スマートフォンやタブレットから視聴される場合は、事前にアプリをダウンロードしていただけますとスムーズに参加いただけます。
○パソコンからの場合は、インターネットからでも視聴できますので、アプリのダウンロードは必須ではありません。
参加申し込み: [HTTPS://HANDAIFOODLOSS.OTRI.OSAKA-U.AC.JP/?P=1245](https://handaifoodloss.otri.osaka-u.ac.jp/?p=1245)
申し込み締め切: 22/1/11 正午
拠点詳細: [HANDAIFOODLOSS.OTRI.OSAKA-U.AC.JP](https://handaifoodloss.otri.osaka-u.ac.jp)
主催: 大阪大学「革新的低フードロス共創拠点」
お問合せ: SANGYOBIO@GMAIL.COM
協賛: 日本生物工学会 他協議中

産業
Bio