

「料理と科学のおいしい出会い」

宮城大学食産業学群 教授
博士（農学） 石川 伸一先生

料理の世界に、物理学、化学、生物学、工学の知識を取り込むとき、どんな「おいしさ」が創造されるのでしょうか。本講演では、「料理と科学」の世界的な広がりを眺め、その幸運な出会いの場面についてまずお話しします。さらに、おいしさを感じる人間の能力、おいしい料理を構成する成分、おいしい料理をつくる器具といった、料理と科学の親密な関係をひもといたうえで、料理の可能性を大きく広げる「分子調理」の世界へといざないます。

日時：9月28日（木）18:00～19:30
Zoomによるオンライン開催

聴講希望の方は下記メールアドレスへご連絡ください。後日、パスコード等をお送りします。
eiyoukenkyu@sagami-wu.ac.jp（タイトルに「分子調理」と記載してください）

※本学大学院栄養科学研究科主催の講演会ですが、学部学生・短期大学生、教職員、一般の方もご聴講いただけます。ふるってご参加下さい。参加無料