

食品業界向け色彩計測セミナー

オンライン開催のお知らせ

参加無料

2021年5月28日(金) 13:10~15:00

食品業界での各測定試料の測定事例を多数ご紹介！



開催概要

食品の「おいしさ」には、人間の五感の1つである「視覚（色）」が大きな影響をもたらすと言われています。また、食品素材には固体・粉体・ペースト・液体といった形状があり多種多様です。本セミナーでは色の見え方を始めとした基礎的な知識と、形状別における測定時の「コツ」や測定器を選択する際の注意すべきポイントを紹介するオンラインセミナーです。

裏面に続く

基礎編

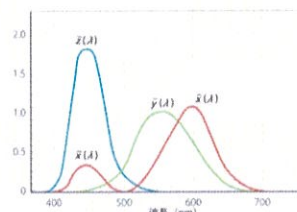
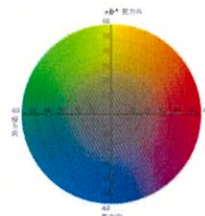
時間

13:10 ~ 14:00

基礎編では、人はなぜ色を知覚できるのか？その仕組みは？「色知覚の3要素」について光源、物体、視覚の各要素の解説から色の数値化、測定器への置き換えのしくみまで、測色をお仕事にされる方にとって必須となる基礎知識を易しく解説いたします。

主なプログラム

1. 目視と数値化
2. 表色系いろいろ ($L^*a^*b^*$ 、 L^*C^*h 、色差)
3. 測定のしくみ (光源、センサー)
4. 照明受光光学系 (反射、透過)
5. 据置きとハンディタイプの使い分け



応用編

時間

14:10 ~ 15:00

応用編では、固体、粉体、ペースト、液体といった様々な食品を測定する際の裏技である「コツ」を解説しつつ、どんな測定器や測定方法が適しているのか？など測定器や測定時設定の選択ポイントも合わせてご紹介いたします。

主なプログラム

1. 食品形状別の測定事例と測定の「コツ」
2. 分光測色計CM-5を導入されたお客様 (カゴメ様、加藤美蜂園本舗様)の活用事例 / お役立ち機能の紹介



開催方法

ウェビナー (Microsoft Teams) 【無料】

参加方法

Webブラウザからインターネット経由で参加する形式になります。
開催前に招待URLを記載したメールをお送りしますので、リンクをクリックしてご入室ください。
PCへの専用アプリケーションのインストールは必要ありません。

お申し込み後、セミナー開催2日前にコニカミノルタジャパン (株) よりメールにて視聴URLをご案内いたします。

※ご参加案内はメール配信システムからお送りしている為、迷惑メールへ自動振り分けされることによる不達が発生する場合があります。
もし開催2日前にメールが届かない場合は、お手数ですが、迷惑メールボックスをご確認下さい。
それでも不達になっている場合には、下記までご連絡ください。

お申込みは、下記から



<https://forms.office.com/r/r3RSW25mSJ>



QUALITY & KINDNESS

九州計測器株式会社

本 社 福岡市博多区山王一丁目6番18号

TEL 092-441-3200(代) FAX 092-441-3264

北九州(営) 093-654-2220 大分(営) 097-538-0109

熊本(営) 096-385-6011 南九州(営) 099-259-3665

長崎(出) 095-801-4450 <https://www.qk-net.co.jp>