

# オープンソリューション フォーラム<sup>®</sup>

テーマ別  
新技術説明会

素材・材料の開発と品質管理が  
我が国のものづくり競争力を支える

専門家による基調講演! JASIS出展社による関連技術・製品の紹介!

9/4(水) ✧ パーソナルケア

9/5(木) ✧ おいしさ評価

9/6(金) ✧ 接合と表面処理

聴講無料!  
事前申込

9/4(水) ▶ 6(金)  
AM10:00 - PM5:00 入場無料  
幕張メッセ国際展示場

## 9/4(水)

### パーソナルケア

基調講演1	10:30~11:10	人と暮らしの“きれい”を実現する製品創出、支える詳細解析技術	森内 章博 (花王(株) 基盤研究セクター解析科学研究所)
出展社1	11:15~11:40	ふんわり・カラッとをマイクロで解明	(株)リガク
出展社2	11:45~12:10	高感度GC-TOFMSによる生活に関わるニオイの網羅的解析法	LECOジャパン(同)
出展社3	12:15~12:40	パーソナルケア製品の多面的分析	(株)島津製作所
基調講演2	13:40~14:20	化粧品の研究開発を支える先端分析技術	本山 晃 (資生堂 グローバルイノベーションセンター)
出展社4	14:25~14:50	脂質分離の最適解 SCIEX SelexION -確かな機能性に支えられた製品開発にむけて	SCIEX
出展社5	14:55~15:20	化粧品、化粧品の沈降分離現象を目視に比べ短時間で評価します	英弘精機(株)
出展社6	15:25~15:50	化粧品の研究開発を支援する評価事例のご紹介	(株)住化分析センター

## 9/5(木)

### おいしさ評価

基調講演1	10:30~11:10	おいしさの謎をとく ~生み出す技術、評価する技術~	佐藤 成美 (サイエンスライター、東洋大学)
出展社1	11:15~11:40	食品開発をサポートする分析計測手法	(株)島津製作所
出展社2	11:45~12:10	喫食時のフレーバーリリースを1秒単位でリアルタイムに計測する	(株)バイオクロマト
出展社3	12:15~12:40	植物油の早期酸化劣化の新しい評価法	日本電子(株)
基調講演2	13:40~14:20	「コク味」(kokumi) 物質の受容機構と食品における官能特性	黒田 素央 (味の素(株) 食品研究所)
出展社4	14:25~14:50	味覚センサーによる味の見える化とそのビジネス活用事例	入江(株)
出展社5	14:55~15:20	テクスチャーと美味しさ科学におけるX線回折の応用	(株)リガク
出展社6	15:25~15:50	「おいしさ」の見える化と機器分析	(株)パーキンエルマー・ジャパン

## 9/6(金)

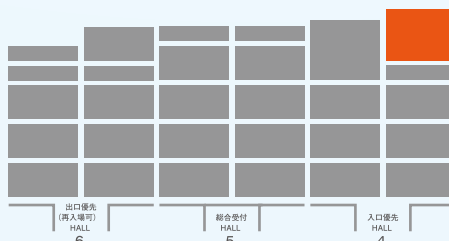
### 接合と表面処理

基調講演1	10:30~11:10	自動車産業に向けた最新表面処理 ~めっきプロセスとドライプロセス~	高井 治 (関東学院大学 材料・表面工学研究所)
出展社1	11:15~11:40	最新の分析装置を利用した表面・界面の分析事例の紹介	日本電子(株)
出展社2	11:45~12:10	高強度接合の機械的評価法	(株)島津製作所
出展社3	12:15~12:40	画期的な測定技術を利用した表面処理状態の評価	理研計器(株)
基調講演2	13:40~14:20	自動車分野における高強度鋼板の溶接技術 ~制御技術の発展による高機能化~	松田 広志 (JFEスチール(株) スチール研究所)
出展社4	14:25~14:50	接合・表面処理におけるHORIBAの多彩な分析ソリューション	(株)堀場製作所
出展社5	14:55~15:20	SEM-EBSDの溶接材料評価への応用	オックスフォード・インストルメンツ(株)
出展社6	15:25~15:50	高感度X線顕微鏡・CTによる隠れた接着層の3次元非破壊解析	(株)リガク

### 会場

幕張メッセ国際展示場4ホール奥  
JASIS 2019 会場内  
オープンソリューションフォーラム特設会場

定員：200名



事前申込はこちら

<https://www.jasis.jp>

※事前登録は半日単位となります。

※事前登録開始：7月中旬