

オープンソリューション フォーラム[®]

テーマ別
新技術説明会

11/
(水) 11

※ マイクロプラスチック

11/
(木) 12

※ 発酵食品

11/
(金) 13

※ 軽量化材料

整理券で
並ばず
入場できます。

聴講無料

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!

11/11 (水) ▶ 13 (金)

整理券

■ 午前の部 9:00 ~ (予定) ■ 午後の部 12:00 ~ (予定)
国際展示場中央エントランス

セミナー

■ 午前の部 10:30 ~ (予定) ■ 午後の部 13:40 ~ (予定)
ホテルニューオータニ幕張(幕張メッセ国際展示場隣接)

JASIS
Japan Analytical & Scientific Instruments Show
2020

COVID-19対策:
ご来場の皆様の健康・安全の確保に努めます

11/11 (水) マイクロプラスチック

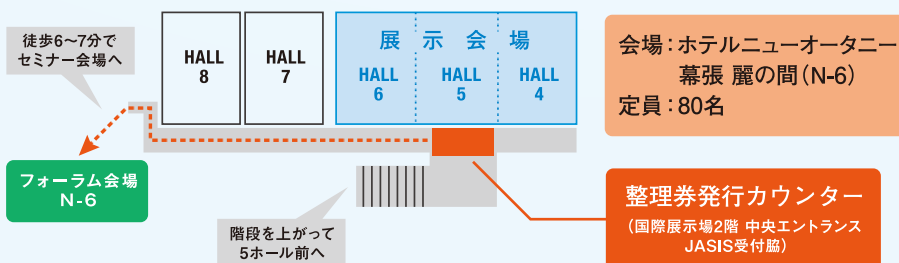
基調講演1	10:30~11:10	マイクロプラスチック計測の新たなソリューション構築	鳥村 政基 (国立研究開発法人産業技術総合研究所 エネルギー・環境領域 環境創生研究部門 副研究部門長)
出展社1	11:15~11:40	マイクロプラスチック高速自動分析を実現する赤外イメージング	アジレント・テクノロジー(株)
出展社2	11:45~12:10	FTIR・ラマン マイクロプラスチック分析の便利機能を提案!	日本分光(株)
基調講演2	13:40~14:20	海洋プラスチック問題に科学技術で挑む	藤倉 克則 (海洋研究開発機構 海洋生物環境影響研究センター センター長)
出展社3	14:25~14:50	マイクロプラスチックの多角的な分析・計測手法	(株)島津製作所
出展社4	14:55~15:20	MP計測の現状レポート - FT-IR・ラマン 最新の分析事例 -	サーモフィッシャーサイエンティフィック(株)

11/12 (木) 発酵食品

基調講演1	10:30~11:10	発酵食品 - 伝統と新しい潮流 -	木村 啓太郎 (国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 微生物機能ユニット長)
出展社1	11:15~11:40	理科学機器を用いた味噌の多面的・客観的評価法のご紹介	日本電子(株)
出展社2	11:45~12:10	メタボローム解析を活用した発酵食品中の機能性成分分析の基礎と最新ソリューション	アジレント・テクノロジー(株)
基調講演2	13:40~14:20	発酵食品に込められた伝統の知恵と微生物の力 ~将来の食品としての可能性	小柳 喬 (石川県立大学 生物資源環境学部 食品科学科 准教授)
出展社3	14:25~14:50	発酵食品分析における高速化、省力化 ~公定法以外のアプローチ~	日本分光(株)
出展社4	14:55~15:20	発酵食品の最新動向と近赤外分光法による品質評価	(株)ニレコ

11/13 (金) 軽量化材料

基調講演1	10:30~11:10	構造材料分野における具体的なニーズからの新しい評価分析機器の研究開発	香川 豊 (東京大学名誉教授 東京工科大学副学長・教授)
出展社1	11:15~11:40	軽量化材料のX線を用いた徹底分析	(株)リガク
出展社2	11:45~12:10	繊維強化プラスチックの熱分析・粘弾性測定	ネッチ・ジャパン(株)
出展社3	12:15 ~12:40	画期的な測定技術を利用した表面状態評価~軽量化材料への応用~	理研計器(株)
基調講演2	13:40~14:20	マグネシウム合金の現状と高性能化への可能性	染川 英俊 (国立研究開発法人物質・材料研究機構 構造材料研究拠点 グループリーダー)
出展社4	14:25~14:50	EBSDを使った高強度軽量鋼の微細構造解析	オックスフォード・インストゥルメンツ(株)
出展社5	14:55~15:20	モビリティ&エネルギー社会における次世代材料・車両評価	(株)堀場製作所



発表概要

<https://www.jasis.jp>

JASIS事前入場登録受付中

※入場方法については、JASIS公式サイトもご参照ください。