

A40

お題

①

食品の加熱調理に関する研究をしています。加熱調理の中でも炭火焼きやオーブン焼き（過熱水蒸気加熱を含む）、フライパン焼きなど焼き加熱を中心ですが、加熱方法の違いが食品の調理成績に与える影響について研究しています。

A1

加熱調理中の食品内部構造変化のその場観察なんてどうでしょう

A35

料理がすきです。科学的根拠がいつもしりたいです。大人の料理科学をまなびたいです。

A5

同じレシピを見て調理しても、作り手によってできあがりが違うのはどうしてですか。

B11

味や香りと化学物質との関係に興味おありでしょうか。

お題

②

おいしいものを作りたいと思っている方と一緒に調理の方法について考えること、調理の面白さを伝えたい、食に興味を持つ人を増やしたいと考えている人と一緒に活動できること、が私の希望です。

B74

おいしさってどうやって測るんだろう？
from 事務局A

B44

このテーマとても興味があります！

A25

食品の抗酸化能調理によって、どうかわるかに興味があります。

B65

おいさと栄養価（成分）との統合は？

B53

←たしかに!!

お題

③

調理中の食品の変化に関する様々な知識を提供することができます。調理実習や調理実験などを企画・実施することができます。

B31

3Dプリンターの研究をしています。世界では3Dプリンターで食品を作る取組もはじまっています。おいしくて、美しい料理が3Dプリントできるとおもしろいですね。

B52

調理実習（なつかしい）とても興味深いです

B6

掃除がめんどうなのでフライパンで様々な料理を作りたいです。おいしい作り方（オーブンと同じように）

C3

詳しく研究の内容を聞きたいです。

キーワード

食品、加熱調理、おいしさ、食育