

物理で美味しく
チョコレート・サイエンス
Chocolate Science

おいしいチョコの秘密とは？

おいしいチョコとまずいチョコのちがいはなに？

最近の研究で、チョコの口どけや食感の違いが分子レベルの構造によって変わることが分かってきました。

チョコレート・サイエンスでは、「美味しさ」を物理的に検証し、構造の異なるチョコを作り分けます。

分子レベルで作分けするクッキング
あなたも参加してみませんか？

2024

2/9 金 18:30~20:00

きんよる
金夜サイエンスカフェ

Friday Night Science Cafe

co-en (コーエン)

茨城県つくば市吾妻1-10-1 つくばセンタービル1F

参加費無料・事前申込制

申込受付

2024.1.26 (金) 12:00 ~
定員になり次第、受付を終了させていただきます。

申込方法 Peatix よりお申込みください。

<https://kekimss-choco-sci.peatix.com>

【金夜サイエンスカフェについてのお問い合わせ】

つくばサイエンスツアーオフィス

https://www.i-step.org/tour/news/news_i874_u1.html

【チョコレート・サイエンスについてのお問い合わせ】

高エネルギー加速器研究機構 広報室

e-mail : proffice@kek.jp

★事前申込は★

1/26 Fri.
12:00~
受付開始



企画・全体運営：つくばサイエンスツアーオフィス
会場・施設運営：つくばまちなかデザイン株式会社