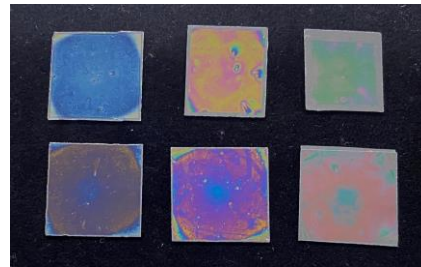
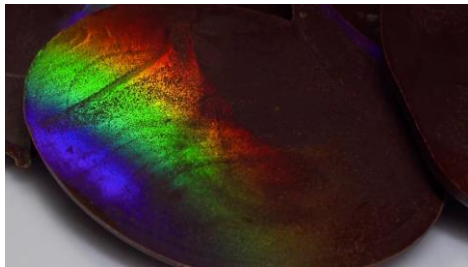


食卓を七色に彩るデジタルガストロノミーの開発

— 着色料を使わない食品加飾技術 —

蛭子 綾花 (筑波大学)

構造色による食品の着色技術



食用色素とは異なる特徴

- ◆ 鮮やかな発色！
- ◆ 体に安全安心！
- ◆ キラキラ光沢感！

構造色とは...？

マイクロ・ナノスケールの微細構造によって起きる光学現象(回折・干渉・散乱)による色

格子構造、薄膜・多層膜構造など

CDやシャボン玉、モルフォ蝶、オパール



食卓を七色に彩るデジタルガストロノミーの開発

— 着色料を使わない食品加飾技術 —

蛭子 綾花 (筑波大学)

フォトジェニック・SNS映えする新スイーツを楽しもう



照明や見る方向によって変化する構造色スイーツは、フォトジェニックでSNS映え間違いなし！キラキラ輝く構造色スイーツを見て、食べて楽しんで、大切な思い出とともにシェアしよう！

結婚式などお祝いの宴席、見て食べて味わう芸術品を扱うスイーツ専門店などにぴったり！構造色は着色料では出せない色彩表現を可能とし、食材自身の構造によって色づくため、体に安全安心な加飾技術です。

構造色という新たなエフェクトを用いて、食品の付加価値を高めます。