

Megkóstoltuk a Yamagata Egyetem ételnyomtatóval készült szusiját

Október 1-jén a MOME Digitális tárgyalóterem szakspecializációja látta vendégül a japán Yamagata Egyetem delegációját. A Hidemitsu Furukawa professzor vezette SWEL Lab (Soft & Wet Matter Engineering Lab) látogatásának középpontjában a jövő étkezési kultúrája, az ételnyomtatás és a lágy anyagok nyomtatása állt. Az eseményen részt vett a Fuji Oil japán élelmiszeripari vállalat kutató képviselője, valamint Masayuki Okuda séf is, aki szakmai partnerként támogatja a Yamagata egyetem kutatásait. A szakmai program végén ő mutatta be és szolgálta fel a jelenlévőknek a 3D ételnyomtatással készült, növényi alapanyagokból készült szusit.

A találkozó célja a közös oktatási és kutatási eredmények bemutatása mellett az volt, hogy a partnerek feltárják a további együttműködési lehetőségeket, és megerősítsék szakmai kapcsolatukat. A rövid előadások és a kényelmes szakmai beszélgetések után egy nyilvános, összefoglaló kiállítás keretében láthattuk az együttműködés eddigi eredményeit: a Gondúzóban rendezett bemutatón Keceli-Mészáros Emese, Rozán Péter és Kovács József (Juszuf Ceramics) munkái szerepeltek. A szakmai programért Kövér Dóra Rea és Lipóczki Ákos felelt, a kísérleti jövődesszert-koncepciókat Börcsök Petra készítette Góg Angéla szakmai vezetésével és közreműködésével. A találkozó közelebb hozta egymáshoz a két egyetem kutatási tevékenységét, a közeljövőben további hasonló együttműködések várhatók.

[További információ az együttműködésről](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=Bd4Fj6Wcf1M>

Sajtókapcsolat:

- MOME Brand Iroda
- press@mome.hu



© MOME

Eredeti tartalom: MOME

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/33842/megkostoltuk-a-yamagata-egyetem-etelnyomtatoval-keszult-szusijat/>