

A-Sync が NanoTerasu を初利用 - 食品内部のミクロな世界を観察 -

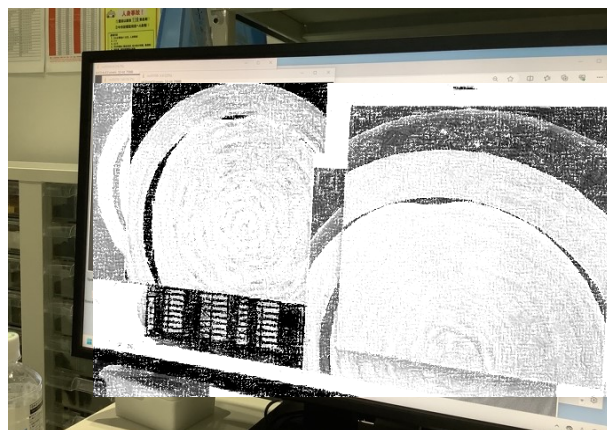
6月に入り、A-Syncとしてのナノテラス利用が本格始動しました、6月5日には小角散乱のビームラインを利用して牛乳などの食品を測定し、FSで満足の行くデータを効率的に取得できました。6月21日には日高産学官連携部門長が獲得した「NanoTerasu 戦略的活用推進支援制度」を活用し、イメージングのラインで様々な食材や食品を観測しました。特筆すべきは高山産学官連携副部門長がA-Syncに導入した新兵器である「CT用冷却/加熱ステージ」です。これはサンプルをマイナス20℃に冷却したり、逆に加熱したままCT観察できる装置で、冷凍食品や食品の熱変化の観察への応用が期待されます。例えば「チョコかけアイスクリーム」では、チョコの層とアイスの層の内部構造の違いが予想以上にはっきりと描写されるなど、ナノテラスの性能を再認識した1日でした。



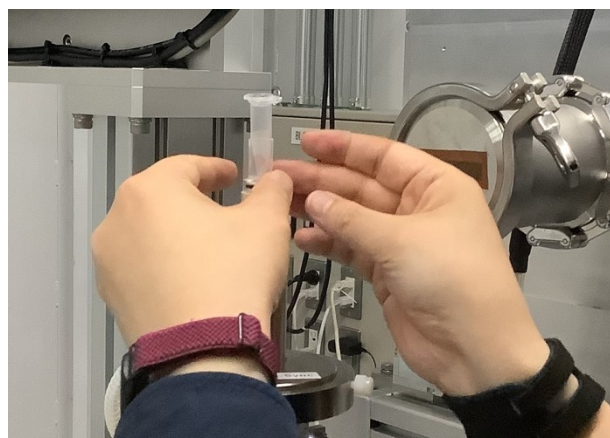
冷却/加熱ステージのX線CT装置に設置する部分です。この先端が冷えます（本体は別にあります）。



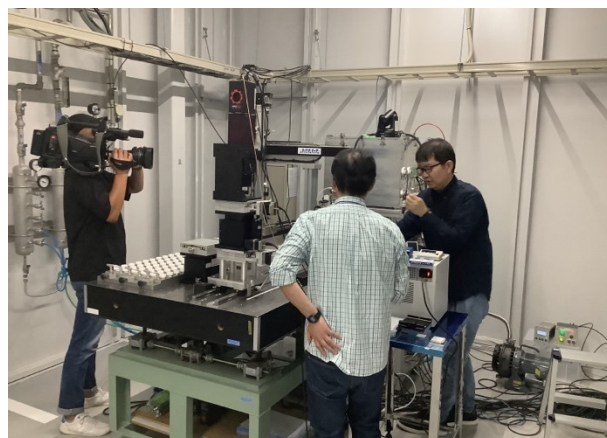
このように設置します。



データが出ました。感動！（画面は加工）



マイクロチューブ中のサンプルも測定できます。



ミヤギテレビ様の取材もありました。（許可を得て立ち入り、撮影しています）