

食品テクスチャーの測定法とその制御・評価技術

日時
2019年 6月7日 (金)
10:30 ~ 16:30

受講料

1名 37,000円 + 税
2名以上1名 34,000円 + 税

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかでお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

講師

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 教授 塩谷敏明氏
(株)アントンパール・ジャパン ビジネスユニットキャラクターゼーション
マネージャー 宮本 圭介氏
三栄源エフ・エフ・アイ(株)テクスチャーデザイン基盤研究室 中馬 誠氏

プログラム

- ・食品レオロジーの基礎とテクスチャーコントロール
- 1. レオロジーとは? 2. 粘性: ニュートン流体と非ニュートン流体
- 3. 粘弾性について: 動的粘弾性と静的粘弾性
- 4. 各種食品のテクスチャー測定
- 5. TPA測定と各種食品の測定例
- 6. 各種食品のテクスチャーマップについて

東京聖栄大学健康栄養学部 食品学科 教授 塩谷敏明氏

- ・食品のレオロジーとテクスチャー評価について
- 1. 粘弾性測定とは
- (1) 粘弾性・粘弾性体とは (2) 従来の粘度特性評価機とは
- (3) 粘弾性測定装置とは
- 2. 粘弾性測定の基礎 (1) 粘弾性測定の概要
- 3. 回転(静的)測定の概要と応用例
- (1) 回転測定の概要 (2) 回転測定応用例
- 1) ニュートン流動現象 ~粘度が回転によらず一定? ~
- 2) ダイラタント現象 ~粘度が回転と共に上昇? ~
- 3) シアニング現象 ~粘度が回転と共に下降? ~
- 4) 嚥下特性の評価 ~高齢者向け嚥下食品の評価~
- 4. 振動(動的)測定の概要と応用例
- (1) 振動測定の概要 (2) 振動測定応用例
- 1) ひずみ分散測定 ~咀嚼、破断、舌触りなど~
- 2) 周波数分散測定 ~分散性(長期分散安定性評価)
- 5. その他の応用例

株式会社アントンパール・ジャパン 宮本 圭介 氏

- ・食品ハイドロコロイドによる食感創造
 - 1. 食品に使用されるハイドロコロイド。
 - 2. 食品製造における食品ハイドロコロイドの有用性
 - 3. 食品ハイドロコロイドによる食開発のソリューション
 - 4. 新しい食感評価法の開発
- 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 テクスチャーデザイン基盤研究室 中馬 誠 氏

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
http://www.ebrain-j.jp/ E-mail: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品テクスチャーの測定法とその制御・評価技術

セミナーコード

1101-190607

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/6/7 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				