

食品レオロジーとテクスチャーの測定およびテクスチャーデザイン

日時
2019年 10月4日(金)
10:30~16:30

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
・株式会社アントンパール・ジャパン ビジネスユニットキャラクターリゼーション
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
博士(農学:食品物理学) 中馬 誠氏

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をお願いします。
- ・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。

プログラム

Study and Learning

- ・食品レオロジーの基礎とテクスチャーコントロール 10:30~12:30 塩谷 敏明 氏
 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
- ・食品のレオロジーとテクスチャー評価について 13:25~14:55 宮本 圭介 氏
 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 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
 4. 振動(動的)測定の概要と応用例
 - (1) 振動測定の概要 ~変形方法、粘弾性変数~
 - (2) 振動測定応用例(食品のテクスチャー評価)
 - ひずみ分散測定 周波数分散測定 温度分散測定
 5. その他の応用例
- ・食品ハイドロコロイドによる食感創造 15:00~16:30 中馬 誠 氏
 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
 - だしとうま味の食品科学
 1. おいしさとうま味
 2. タンパク質とアミノ酸
 3. うま味の発見とうま味調味料の発明
 4. うま味の味覚特性
 5. うま味の相乗効果

お申込:お問合せはし

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: uketsuke@ebrain-j.jp
http://www.ebrain-j.jp/

10:30~14:30 申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書

だし・うま味の科学とその評価法活用事例

セミナーコード

1101-190918

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) 味覚センサーによる味の見える化とそのビジネス活用 2019/9/18 ISS

社名	所在地	14:30~16:30 内藤 悦伸氏	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
		Solution and Consulting / 質疑応答		()
			FAX	-
窓口部署			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