

食品工学単位操作勉強会 2022(第4回)「レオロジー(物性評価)」案内

テーマ：レオロジー評価の基礎

- 1) 主 催： 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 開催日： 2023 年 1 月 18 日(水)
- 3) 場 所： オンライン (Zoom) 13:00~17:15 (予定)
- 4) 定 員： 50 名(定員になり次第、申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： 日本食品工学会会員 5000 円 会員外 7000 円
- 6) 勉強会概要：

目的：固形物やゲル状食品を対象としたレオロジー評価の基礎を習得し、粘調素材を用いた介護食品を題材に 3D フードプリンターによる設計を通し、レオロジー評価の応用を知る

目標：勉強会を通して以下の 3 つを理解頂くことを目指します。

- * 粘弾性理論に基づく物性解析の基本原理およびレオロジーの測定方法、食品のレオロジー的性質の基本
- * 食品のテクスチャーの測定方法および評価の実例について
- * レオロジー的性質が重視される食品の開発事例について

講師：松川 真吾(東京海洋大学)

赤地 利幸(大和製罐(株))

プログラム：1 限目 13:00~14:45

レオロジー評価の基礎

主に固形物やゲル状食品を対象としたレオロジー評価の基礎を習得する。

休憩

2 限目 15:00~16:00

3D フードプリンターを活用した介護食品の設計

粘調素材を用いて 3D フードプリンターにより固形あるいはゲル状の介護食品を設計する事例の紹介。

介護食品の範疇で食感を設計することが可能か、物性評価を指標に検討していく。

休憩

3 限目 16:15~17:15

質疑応答

事前に質問事項を挙げていただき、それに対して講師の先生からご回答をいただく形とします。

7) 教科書：講義資料は講師作成資料を配布します

勉強会事前学習および自主学習を目的に、「おいしさのレオロジー」(マイ・ケイ・コーポレーション 3,630 円)を希望者に 3,000 円で共同購入斡旋販売いたします。

8) 申込方法：日本食品工学会ホームページに詳細案内および申し込み窓口を設定いたします。

- ① ホームページ (<http://www.jsfe.jp/index-j.htm>) からお申し込み下さい。
- ② お申し込み後 10 日以内に、請求書ならびに受講に関する書類が届かない場合は、下記事務所までご連絡下さい。

9) 問合せ先：日本食品工学会事務所 食品工学応用技術勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp