

## 食品工学単位操作勉強会 2023(第2回)「分散と乳化」案内

テーマ：分散・乳化の基礎理論と評価手法

- 1) 主催：日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 開催日時：2023年12月7日(木) 13:00~17:45(予定 詳細プログラム作成中)
- 3) 場所：オンライン (Zoom)
- 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：分散と乳化を対象に攪拌分散操作における基礎理論の理解を深める。また、マヨネーズの口どけ定量化の取り組みを題材に、感覚表現が多い「おいしさ」の言語化の一例として、口どけの違いを数値化することに至った経緯を通じて分散と乳化の理解を深め適切な評価手法構築の考え方を修得する。

講師：

理論編：松宮健太郎先生 京都大学大学院農学研究科 食品生物科学専攻食品生産工学講座

実践編：藪田寛之氏 キューピー(株)研究開発本部技術ソリューション研究所 加工・包装研究部

プログラム：

1. 分散・乳化の基礎(理論編) 90分 13:00~14:30
  - ・食品の分散系、乳化剤とタンパク質、その安定性などの解説
  - ・分散及び乳化時の構造、物性、風味と口腔感覚の関係
2. マヨネーズの口どけ定量化(実践編) 90分 14:40~16:10

マヨネーズの口どけを定量的に表現できるまでのプロセスを通じて、感覚に影響を受けない客観的指標確立までのステップを理解する。

  - ステップ1：マヨネーズの口どけの定義付け
  - ステップ2：計測手法の構築とデータ収集
  - ステップ3：データ解析手法の検討
3. グループワーク 16:20~17:20

口どけの良いマヨネーズの作製方法(ミクロな視点、素材と加工条件)を、①感覚で捉えたおいしさの言語化、②粒子径や油滴粒子界面の分析、③粒子径と吸着量の計算(mg/m<sup>2</sup>)などを通じて、グループごとにディスカッションします。
4. 質疑応答(全体) 17:20~17:45

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、各回共通の教科書として

「はじめて学ぶ・もう一度学ぶ食品工学」(恒星社厚生閣 4,180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