

## 食品工学単位操作勉強会 2023(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： 2024年1月25日(木)
- 3) 場所： オンライン(Zoom) 13:00~16:00(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するとともに、実際の食品に対する応用につなげる

目標：勉強会を通して以下の事項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-  
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

講師：松川 真吾先生(東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 教授)

プログラム：1 限目 13:00~15:00

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 15:10~16:00

今お持ちの疑問や課題について、講師松川先生に具体的に相談する機会と致します。

事前に質問事項や具体的な事例・課題を挙げていただき、それに対して松川先生にご回答・解説していただく時間とします。

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、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