

食品工学単位操作勉強会 2024(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、乳化剤の基礎

- 1) 主催：日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 開催日時：2024年11月15日(金) 13:00~17:30
- 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 5,000円 会員外 7,000円
- 6) 勉強会概要：分散と乳化を対象に物理的な安定化における基礎理論の解説、具体的な事例紹介を行う。乳化剤に関する基礎解説と使用事例の紹介を行う

講師：理論編：松宮健太郎氏 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准教授
実践編：中尾友洋氏 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社カラー&ヘルスユニット

プログラム：(予定 詳細プログラム作成中)

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
 - ・乳化、解乳化時の風味、
2. 乳化剤の使用 (実践編) 90分 14:40~16:10
 - ・各種乳化剤の特徴
 - ・各種乳化剤の使用例と実用
 - 乳化物による違い。安定性強化法。乳化剤による品質向上 など
3. 乳化シンポジウム (質問討論会) 16:20~17:20
事前に提出いただいた 乳化、乳化剤の使用の疑問、問題点について講師の先生の解説、参加者による討論を行います。

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3,080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