

食品新技術研究会 第28回例会

食感評価技術の最前線

主催：一般社団法人 日本食品工学会 インダストリー委員会

食品の食感は、その『おいしさ』を構成する上で非常に重要な要素を占めております。食感評価は非常に複雑でかつ多様であることから、専門パネラーによる官能評価にて評価されることが多いのが現状です。一方で、事前の訓練を含めてパネラーの負荷などを考慮すると、簡便に実施することが難しいことから、より簡易で客観的な評価技術が求められています。

今回は、このような複雑で多様な食感を評価するための技術について、東京電機大学の武政誠教授ならびに株式会社 J-オイルミルズより、最新の取組内容についてご紹介いただきます。ご講演を聴講された皆様が、今後の新規食品開発や食感評価において多くの示唆が得られるものと期待しています。

なお、本研究会はインダストリー委員会に属しますが、食品工学会会員の皆様にも広く公開しています。多くの方々のご参加をお待ちしております（参加無料、要参加登録）。

○日時：2024年12月6日（金） 15時～17時

○場所：東京海洋大学 品川キャンパス 白鷹館多目的ホール

<https://www.kaiyodai.ac.jp/overview/access/>

○参加費：日本食品工学会会員（維持会員、団体会員も含む）無料

○参加登録方法：11/22(金)までに 右 QR コードの

お申込みフォームよりお申込みください。

○定員：100名

○問い合わせ先：食品新技術研究会第28回例会幹事

佐野宛 takashi.sano@j-oil.com



○プログラム：

1. 新技術開発による食感創生と食感分析

～3Dプリンティングによる食感創生 と ビッグデータ構築による食感 AI 分析～

（東京電機大学 理工学部生命科学系 教授） 武政 誠 先生

2. 人工咀嚼を行う装置「咀嚼シミュレータ」の開発

～咀嚼過程の見える化 と 食品評価～

（株式会社 J-オイルミルズ）

長畑 雄也

橋本 和紀

*研究会終了後、交流会を開催いたします（生協2階 共同談話ホールにて）。

参加費 2,000 円（当日集金）

以上