

2025 食品工学単位操作勉強会(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

協賛：(一社)日本食品機械工業会, (一社)日本家政学会, (一社)日本調理科学会, (一社)農業食料工学会

2) 開催日：2026年1月16日(金)

3) 場 所：オンライン(Zoom) 13:00~17:00(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：会員, 協賛会員 5,000 円, 会員外 7,000 円, 学生(会員・会員外) 3,000 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解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

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)

中馬 誠様(三栄源エフ・エフ・アイ株式会社テクスチャーユニット)

プログラム：1 限目 レオロジー基礎編 松川 真吾先生

13:00~14:50

レオロジー評価の基礎および具体的事例について、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解説し、具体的な測定事例を紹介する。

休憩 10分

2 限目 レオロジー実践編 中馬 誠様

15:00~16:00

ハイドロコロイド(いわゆるガム類)をベースにレオロジーやテクスチャーの食品での測定、改良などを実施例も交え紹介する。

休憩 10分

3 限目 質疑応答、デスカッション

16:10~17:00

今お持ちの疑問や課題について、講師の先生方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、それに対して先生方にご回答・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3,080 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 食品工学単位操作勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp