

食品テクスチャーの基礎と 食感評価の実際

【おすすめ技術分野】食品の製造・品質評価技術

日時 2023年10月27日(金) 13:30~16:30

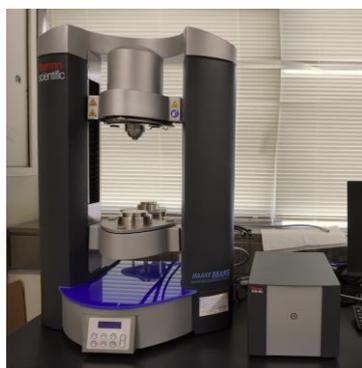
場所 地方独立行政法人 東京都立産業技術研究センター
食品技術センター
東京都千代田区神田佐久間町 1-9
(東京都産業労働局 秋葉原庁舎 7F)

- JR「秋葉原」駅 中央改札口 徒歩1分
- つくばエクスプレス「秋葉原」駅下車 A1出口 徒歩1分
- 東京メトロ日比谷線「秋葉原」駅下車 5番出口 徒歩2分
- 都営地下鉄新宿線「岩本町」駅下車 A3出口 徒歩3分

受講料 3,000円

食品の加工や調理にあたり、その物性や食感は、触ったり口に含んだりすることによって把握されています。一方でそれらを客観的に評価するために、機器を用いた食品テクスチャーの測定が試みられています。

本セミナーでは、機器による食品テクスチャーや食感に関する評価手法の基礎について解説し、機器測定の結果を食感と結び付ける際のポイントについても説明します。また、実際の測定事例を交えながら測定機器の紹介も行います。



マスコットキャラクター チリン®

定員

15名

詳細は裏面またはこちら



講座内容・スケジュール

時間	科目	講師
13:30~14:40	【講義】「食品テクスチャーの基礎と食感評価の実際」	国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 神山 かおる
14:40~14:50	休憩	
14:50~15:05	【講義】都産技研における測定事例紹介	東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 畑山 博哉
15:10~16:00	【実演】食品テクスチャー測定の実演 (クリープメータ、動的粘弾性測定装置等)	東京都立産業技術研究センター 堀江 秀樹 佐藤 健 畑山 博哉 宇田川 孝子
16:00~16:30	質疑応答、アンケート	講師全員

開催要項

- 〈応募資格〉 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 〈申込締切〉 2023年10月13日(金) ※定員を超えた場合は期日前に締め切ることがあります。
- 〈申込方法〉 都産技研ウェブサイト(<https://www.iri-tokyo.jp/seminar/231027food.html>)のWeb申込フォームからお申し込みください。

●申込時には、

「地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター技術支援事業ご利用約款第1章 総論および第5章 技術セミナー・講習会」(<https://www.iri-tokyo.jp/uploaded/attachment/15778.pdf>)の条文についてご承諾の上お申し込みをお願いします。



- 〈受講可否〉 受講予定者には受講料払込書を郵送します。定員などの関係で受講をお断りする場合は、電話・電子メールなどにてご連絡します。
- 〈問合せ先〉 地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター 食品技術センター
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-9 TEL:03-5256-9251 FAX:03-5256-9254
メール宛先: kenshu@iri-tokyo.jp