

食感の客観的評価の基礎実習講座

～ 現場での商品開発に活かすために(実際に即した測定法を学ぶ)～

人が食品を選択したり、好きか嫌いかを判断する場合、味や香りといった化学的な感覚以上に重要視するのが食品の物性、すなわち食感であると言われています。我が国の食品産業においては、消費者ニーズの多様化に伴い、様々な食感をもつ食品の開発が進められています。それと同時に、超高齢化社会の到来に伴い、高齢者にも無理なく咀嚼嚥下できる、しかも十分に栄養性・嗜好性を満足させることができる食品の開発が喫緊の課題となっています。

各食品メーカーでは、物性測定的重要性を認識しつつも、対象となる製品毎に、どのような装置を用いて、どのような手法で測定をすればよいのか、また、得られた結果をどのように解析し、実際の商品開発に繋げてゆくのか、悩んでおられる方が多いと思われます。本講座ではそのような悩みをもつ食品メーカーの方に、食感を評価する技術の理論的基礎をわかりやすく解説し、その測定の実例を紹介したいと存じます。また、実習を通じて、食感評価法のポイントを身につけていただき商品開発に応用していただくことを目標とします。

これまであまり物性測定の経験がない、今後の製品開発に本格的に物性の観点を取り入れたいとお考えの方達にも最適なセミナーです。

参加の方には、測定を希望される食品や素材を前もってお知らせいただければと存じます(強制ではありません)。当日、持ち込んでいただいてもけっこうですし、場合によってはこちらで準備します。この機会をお見逃しなく、ふるってご参加下さい。

【開催日】平成23年6月20日(月)

【会場】機械振興会館(東京タワーの前) B3-6号室

〒105-0011東京都港区芝公園3-5-8 TEL 03 (3434) 8216

【協賛】日本調理食品研究会

【アクセス】

(地下鉄) 東京メトロ日比谷線「紙谷町」駅下車徒歩約7分

都営大江戸線「赤羽橋」駅下車徒歩約8分

都営三田線「御成門」駅下車徒歩約10分

都営浅草線「大門」駅下車徒歩約15分

(JR) 「浜松町」駅下車徒歩約18分

(バス) 「浜松町～東京タワー路線」

「渋谷～東京タワー路線」東京タワー前下車すぐ



会場となる機械振興会館

【参加費】会員 24,000円(含協賛団体会員) 会員外28,000円(昼食・テキスト代含む)

【申込先】日本食品・機械研究会 〒545-0032大阪市阿倍野区晴明通11-51

TEL 06 (6654) 1801(代)

FAX 06 (6654) 1804 *お申し込みはFAXをご利用下さい。

<http://homepage2.nifty.com/nisshoku/>

【申込締切日】平成23年6月16日(木)

【内容】

1 食品物性(食感)評価の意義と基礎

(10:00～11:00)

京都大学大学院農学研究科教授 松村康生氏

2 食感の測定はどのように行うのか?

(11:00～12:00)

神奈川工科大学応用バイオ科学部栄養生命科学科教授 高橋智子氏

— 昼食 (12:00～13:00) —

3 実習

(13:00～)

実習アドバイザー(松村氏・高橋氏)

(A) ささらした液状食品(実習の食品)

東機産業(株)営業推進室 藤山 薫氏

森谷 義人氏

(B) 粘っこい液状食品・半固体状食品(実習の食品)

(株)ユービーエム機器担当 宮本 曜一氏

(C) 固体状食品(実習の食品)

(株)山電代表取締役専務 渡邊 洋一氏

キリトリせん

食感の客観的評価の基礎実習講座申込書

日本食品・機械研究会行 (FAX 06-6654-1804)

参加者氏名

1.

2.

3.

勤務先
(所属部課名)

〒
所在地

TEL:

会員種別

賛助会員

正会員

非会員

FAX:

上記のとおり参加費を添えて(銀行振込み・現金送金)申込みます。

平成 23 年 月 日(手続きご担当者氏名)