

食感評価のための 機器測定解析と官能評価の具体例

～ 食品の構造と物性の関係とは？ 食感の「見える化」とは？ 商品開発への落とし込みは？ ～

日時：2018年6月25日(月) 10:00～16:30
 会場：江東区産業会館 第1会議室
 聴講料：4名につき49,980円(税込、昼食・資料付)

講師からの紹介割引について

本パンフレットは講師用のパンフレットです。このパンフレットでセミナーをお申込みいただくと、講師からのご紹介により左記のとおり受講料が割引になります。なお他の割引との併用はできません。

1名につき32,400円(税込、昼食・資料付き)
 2名同時申し込みの場合、1名につき21,600円(税込)

【第1部】食品構造と物性からおいしいテクスチャーを探る

10:00～12:00

講師：山梨大学大学院総合研究部生命環境学域 生命環境学部地域食物科学科 教授 谷本 守正 氏

【講演の趣旨】

テクスチャー(食感)という身近な問題から、食材の用途適性・調理特性、配合設計や工程の機械化・工業化などの工学的問題、食品を物質として科学的側面からのアプローチなど、広範囲な目的で食品の物性は語られています。そのため、それぞれの人により食品物性の捉え方が様々であり、時としてコミュニケーションギャップになることも多いです。

本セミナーでは、食品の物性の捉え方を整理した上で、テクスチャー(食感)と食品の物性、さらには食品を構成する成分及び成分の存在状態(構造)との関係を事例に基づいて考えていきたいと思います。

【習得できる知識】

食品の物性の考え方、粘性と弾性および粘弾性の概念、テクスチャー(食感)の捉え方、テクスチャー(食感)の制御(コントロール)事例

- 0. はじめに
 - 粘性とは・・・ 液体、ゾル状態を対象として
 - 弾性とは・・・ 固体、ゲル状態を対象にして
 - 粘弾性とは・・・
 - 物性値と緩和現象
 - 微小変形と大変形 線型と非線型
 - 官能特性・テクスチャー(食感)
- 6-1 おいしさとおいしいを区別して考える
- 6-2 テクスチャー(食感)の表現
- 6-3 生活者(対象者)とテクスチャー(食感)
 - 官能特性・テクスチャー(食感)と機器分析
 - 線型、非線型(微小変形、大変形)
- 食品における物性(力学物性)色々
- 8-1 目的に応じた上手な食品物性の捉え方
 - 構造(成分状態)と力学物性...事例
 - 今後に向けて

【第2部】テクスチャー測定具体例

12:45～14:45

講師：株式会社山電 代表取締役専務 渡邊 洋一 氏

【講演の趣旨】

45年前に株式会社山電を数人で設立し、クリープメータの企画・開発時から、現在に至るまでの、測定と解析についての考え方の変化をお話し致します。この変化の内容が、食品のテクスチャー・物性測定に携わる方々にとってのヒントとして頂けるかと思われまます。またそれら内容は全て測定の具体例によりやさしくご説明申し上げます。

- ・クリープメータのご紹介
- ・測定・解析法のご紹介と例
- ・測定と解析についての考え方
- ・工業的材料試験との比較
- ・測定例のご紹介
- ・官能評価との相関性
- ・介護食の測定法
- ・2軸クリープメータでの測定例/食品の表面物性とずりについて
- ・食品の表面物性(麺のツルツル感や舌触り、喉越しなどの測定)

【第3部】官能評価を用いた商品設計

15:00～16:30

講師：HP「食品工場の工場長の仕事とは」主催 河岸 宏和 氏

【講演の趣旨】

主に、新商品のアイデアをどう見つけ、工程に落とし込むか、現行品の改善をどう行えば売上げを上げ続ける事ができるかをお話します。事前に、質問をいただければ、詳しく解説します。

- ・食べやすさの評価
- ・五味とはなにか・五感を明確にする
- ・官能評価の実施
- ・たべものの美味しさとは何か ・・・いかに数値化するか
- ・感性を考慮した食品の商品設計
- ・人間の感性を数値化する ・・・設備による官能検査
- ・商品改良の際のポイント
- ・新商品のヒントはどこにあるか ・・・要求品質展開表の考え方
- ・一次要求品質を考える ・・・数値化を行う事 ・・・工程設計を行う

(講師紹介割引)『食感』セミナー申込書 (河岸先生)

会社・大学			
住所	〒		
電話番号		FAX	

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録(無料) 案内方法を選択してください。複数選択可。

Eメール 郵送

● セミナーの受講申込みについて ●

左の申込みフォームに必要事項をご明記ください。お申込み後は、弊社より確認のご連絡をいたしまして受講券、請求書、会場の地図をお送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的にお受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧ください。
<https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
<https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>