

平成30年度食品加工技術講習会 「食品の食感（テクスチャー）をはかる」

食品の硬さや軟らかさなどの食感(テクスチャー)は、味や香りと同様に食品のおいしさに寄与する要素として重要です。食感は感覚的な特性であることから、官能評価による主観的な測定に頼るところがありますが、理化学測定機を用いて客観的な測定を行うことも可能です。

今回は、食感を測定する機器を開発・製造されている株式会社山電より講師をお招きし、一般的な食品を対象とした食感の測定方法および解析方法について、ご理解を深めていただくための講習会を開催することとしました。

皆様の積極的なご参加をお待ちしております。

○日 時 平成31年2月1日(金) 13:30～16:45 (受付13:00～)

○場 所 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研修室
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116)

○主 催 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

○プログラム

I 挨拶 13:30～13:35

食品加工研究センター応用技術部 部長 川上 誠

II 講演

「やさしい食品のテクスチャー（食感）測定の具体例」 13:35～16:15

講師/株式会社 山電 専務取締役 渡邊 洋一

<講演 150分、休憩 10分>

講演内容

- ・測定・解析法についての考え方
- ・介護食（えん下困難者用食品の許可基準、ユニバーサルデザインフード（UDF）、嚥下食ピラミッド、スマイルケア食）などの測定法
- ・各種食品の測定例のご紹介
- ・2軸クリープメータでの測定例・食品の表面物性

III 質疑応答 16:15～16:45

○参加料 無料

○募集人数 40名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承下さい。

○申込方法 申込書に所定の事項を記入の上、FAXまたは電子メールで、**1月25日(金)まで**にお申し込み下さい。

【お申し込み・お問い合わせ】

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ

〒069-0836江別市文京台緑町589-4

tel:011-387-4116 fax:011-387-4664

(メールアドレス:awa-tsuyoshi@hro.or.jp)

平成30年度食品加工技術講習会参加申込書

《 2月1日(金)「食品の食感(テクスチャー)をはかる」 》

[申込先]

(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食関連研究推進室 食品技術支援グループ 行き
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4

FAX: 011-387-4664 または メール: awa-tsuyoshi@hro.or.jp

*申し込み締切 1月25日(金)

平成 年 月 日

会社名		
住所	〒	
電話番号		
連絡先	TEL:	
	FAX:	
	E-mail:	
参加者	役職名	氏 名

■申込受付の確認 (FAXを希望 ・ E-mailを希望 ・ 必要ない)

ご質問・ご意見	ご記入いただきますと、講習会の中でお答えします。 食品加工技術に関するご質問などを記入して下さい