形式:オンラインセミナー(Live 配信) 補足: Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信を ご視聴ください(配信期間は 10 日間程度)

ジャンル: 食品 講習会コード: tds20240822 a 1

小麦粉製品やクリーム等の多孔質構造をもつ食品の内部を可視化する技術に加え、それらの構造と物性(食感)との関連性 について、画像や数値等を用いて解説。デモ実験動画を見ながらその手法や手順について理解を深めます。

多孔質食品の内部構造観察と物性評価【デモ実験あり】

~ X線µCT, 超音波·音響法と電気的特性測定法による可視化と定量化 ~

講 師:岐阜大学 応用生物科学部 教授 西津 貴久 先生

紹介:京都大学大学院農学研究科修士課程中途退学。京都大学農学部助手などを経て現職。博士 (農学)。主に「食品製造工程における計測と制御」「食品物性に関する基礎的研究および新しい物性評価法の開発」の研究に取組む。日本食品科学工学会、日本食品工学会、日本農芸化学会に所属。FOOMA AP 賞共同受賞(2004、2005年)。

- ●日 程 2024年8月22日(木) 10:00~17:00
- ●受講料 1名36,300円(税込/テキスト) ※6/22(土)までにお申込の場合、29,040円(2割引)となります

<プログラム>

I. 食品組織構造と物性

- 1. 食品中の空隙構造
- 2. 空隙と熱物性
- 3. 空隙と電磁気物性
- 4. 空隙と力学物性

Ⅱ.空隙構造の観察と測定

- 1. 食品中の空隙率測定法
- 2. 光学顕微鏡による観察
- 3. X 線µCT による観察
- ① X線µCT法の概説
- ② 観察の手順と留意点
- ③ 2次元・3次元データ解析法
- ④ 事例紹介:パン内相の連通構造
- ⑤ 事例紹介:天ぷら衣中の空隙・油・水分の

3 次元分布

⑥ 事例紹介:パスタ乾燥収縮の可視化

4. 超音波・音響法による食品物性評価

- ① 超音波法,音響法の概説
- ② 超音波によるゲル化,凍結過程の実時間測定法
- ③ パン生地膨化過程モニタリング
- ④ ホイッピング過程のオーバーラン実時間測定
- ⑤ 空隙の連通性評価
- ⑥ 食感評価に関する試み

Ⅲ. 電気的特性による空隙率・氷結率測定手法

- 1. 食品の電気的特性について
- 2. 電気インピーダンス測定による空隙率の測定
- 3. 誘電特性測定による氷結率の測定

Ⅳ. X線µCT, 電気・音響法を用いたデモ実験

<デモ実験の内容(予定)>

ヘルムホルツ共鳴法による密度測定(簡易測定プログラムを配布予定),泡沫状態の測定デモ,各種溶液の誘電率測定,X線µCTによる揚げ玉,パンの構造と成分推定など

<到達目標>

- 1. X線µCTを用いた食品構造の観察手法とデータ解析法
- 2. 超音波・音響法による食品物性評価手法の基礎
- 3. 電気的特性による空隙率・氷結率測定手法の基礎

<講義概要>

ベーカリーやクリーム、フライ、クッキーなど、多孔質な構造(空隙ネットワーク)をもつ食品の物性評価とその制御にあたり、内部構造を視覚的に捉え、定量的に扱うことは極めて有効な手段です。そこで本講座では、食品の内部構造を観察・測定(可視化)するさまざまな方法と、それによって得られたデータ(画像、数値など)を紹介しながら、空隙特性と食品物性の関係についての理解を深めていきます。

デモ実験の様子を撮影した動画を用意していますので、当日は実験動画を見ながら、講師に詳細な解説をしていただきます。特に、X 線µCT による実験の様子は大変貴重ですので、ぜひこの機会のご受講をご検討ください。

★取り上げる観察・測定方法★デモ実験動画を用いて詳しく解説★

X 線µCT

前処理不要な上、無侵襲で食品の内部構造を 3 次元的に 観察できます。本講では、これを用いた、食品中の空隙ネットワークの構造観察手法を解説します

音響法と電気的特性測定法

製造工程で刻々変化する物性モニタリングへの適用法を解 説します

<お申込要項>



下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください (※は必須です)

申込講座		2024/8/22 多孔質食品の内部構造観察と物性評価【デモ実験あり】				
会社名※						
所在地 ※ (請求書等の送付先)		⊤				
参加者①	氏名 _※	TEL*				
	所属※	FAX 役職				
	Email*	@				
	会員登録	□ 登録する □ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)				
参加者②	氏名※	TEL*				
	所属※	FAX 役職				
	Email*	@				
	会員登録	□ 登録する □ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)				
支払方法※		□ 銀行振込(紙請求書) □ 銀行振込(PDF 請求書) □ カード支払い □ 未定のため後日連絡する				
支払予定日※		□ []月 []日ごろを予定している □未定のため後日連絡する				
備考※						

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

Α	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください		
		送信先: entry@tech-d.jp		
В	E-mail	メール本文に<①【申込講座】②【会社名】③【所在地】④【氏名】⑤【所属】⑥【Email】⑦【TEL】		
		⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください		
С	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください		

- ② お申込受付後、受付完了のご連絡(メールまたはお電話)をいたします
- ③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

- ① お申込後1週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
- ② 開催日の7日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

- 受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください
- ※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

く方法>

- ①銀行振込 (振込手数料は御社にてご負担願います)
- ②クレジットカード(支払方法はメールでご案内します)

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行		
支店	多摩センター支店 (909)		
口座番号	(普) 0973522		
名義	株式会社テックデザイン		

	名 称	株式会社テックデザイン(http://www.tech-d.jp/)			
主 催	住 所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階			
申込·問合先	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924	
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info	@tech-d.jp	(問合)	