

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： t d s 2 0 2 5 0 4 2 3 h 1

ジューシー、もちもち、サクサクなど、多様な食感の性質を理解し制御するには、求める食品テクスチャーに最適な計測を行うことが不可欠です。本講座では食品テクスチャーの発現の仕組み・メカニズムから適切な評価・解析のポイントまでを体系的に解説します。

## ～食品のおいしさ設計のための～ 食品テクスチャーの制御と適切な計測・評価手法

講師：岩手大学 農学部 共同研究講座「シン・フードラボ」特任教授 三浦 靖先生

1986年 東北大学大学院 農学研究科博士課程後期修了。農学博士。同年 三菱化成工業(株)入社、総合研究所 研究員。1994年 岩手大学農学部 助教授。2011年 10月より同教授、2024年 4月より現職。専門は、食品化学工学、レオロジーおよび食品科学。安全で、おいしくて、健康維持に役立つ食品を、環境への負荷を低減しつつ、効率よく、安価に、安定した品質で創るため、食品新素材、新規の食品加工・保藏法、食品品質評価法、地場食産業の技術支援に関する研究開発に取り組む。

- 日程 2025年 4月 23日（水） 10：00～17：00  
●受講料 36,300円（税込／テキスト付） ※3/23（日）までにお申込の場合、29,040円（2割引）となります

### I. 食品のおいしさ

1. 化学的おいしさと物理的おいしさ
2. おいしさの主観的評価と客観的評価

### II. 食品テクスチャー発現の機構

1. 食品の構造(食品の分類, 相構造, 階層構造)
2. 食品の物性(物性の定義, 次元と単位, エネルギーの定義)
3. 食品テクスチャーの定義と意味合い

### III. 食品テクスチャー評価法の体系

1. 食品テクスチャーの主観的評価(官能検査)
2. 食品テクスチャーの客観的評価(機器計測, 生体計測)

### IV. 食品テクスチャーの計測・制御に関わる科学

1. レオロジー
2. トライボロジー
3. 界面コロイド科学
4. 計測工学
5. 力学的物性の計測と解析

### V. 食品テクスチャーの計測・解釈で起こしやすい誤りと適切な評価法

1. モノ(食品)とコト(摂食嚥下)の連結系
2. 時間尺度を考慮した計測と解析
3. 今後の評価法(咀嚼模擬装置, 計測データの機械学習)

### VI. 食品テクスチャーの制御と評価のポイント (着眼点の紹介)

#### <本講座での習得事項>

- ・食品のおいしさを食品テクスチャー面から制御する視点を習得できる
- ・食品テクスチャー発現の機構を習得できる
- ・食品テクスチャーの計測と解釈に必須のレオロジー、トライボロジー及び界面コロイド科学の基礎理論を習得できる
- ・食品テクスチャーを適切に計測・解析できるようになる

#### <講義概要>

食品の成分・構造と物性、さらに両者の因果関係を理解することは、おいしさと品質の制御につながり、食品の開発や加工・製造を担当する技術者には大変に重要です。

1962年に Matz が食品テクスチャーを総合的な物理的食感と定義してから、Szczesniak が 1963年に食感要素を整理してテクスチャープロファイル分析 (TPA) を提唱しました。さらに、Sherman は 1969年に摂食過程を考慮したテクスチャープロファイルを提唱しました。その後、食品テクスチャーを客観的に評価する数々の手法が提唱されてきましたが、ここ半世紀以上も革新がなされていません。この主因として、モノ(食品)とコト(摂食嚥下)の連結系の視点が欠如していること、ならびに時間尺度を考慮した計測と解析がなされていなかったことが想定されます。

そこで、本講座では食品テクスチャーを適切に客観評価するための方略と手法、さらにそれらを支える基礎理論 (レオロジー、トライボロジー、界面コロイド科学、計測工学) に加えて具体例を挙げながら、計測・解析のポイントをわかりやすく解説します。

# <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）

  
**FAX**  
**03-6261-7924**

申込講座	2025/4/23 食品テクスチャーの制御と適切な計測・評価手法		
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [    ] 月 [    ] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 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

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> 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
C	Web	<a href="https://tech-d.jp/">https://tech-d.jp/</a> 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

### <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

<b>主催 申込・問合せ先</b>	<b>名称</b>	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	<b>住所</b>	〒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		
	<b>電話</b>	03-6261-7920	<b>FAX</b>	03-6261-7924
	<b>E-mail</b>	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		