

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足：【見逃し配信】はありませんので、ご注意ください。リアルタイムでのご受講をお願いします

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 7 3 0 n 1

化粧品・食品分野で利用されている触感/食感の評価装置や官能評価について解説した後、新たな評価手法のひとつとして、人工皮膚/口腔モデルや摩擦現象に着目した感覚のセンシングシステムを用いた測定・解析方法について、最先端の研究成果と商品開発への応用を紹介します。

『 触る触感と食べる食感 』 化粧品・食品の摩擦ダイナミクスのテクスチャー評価への応用

講 師：山形大学大学院 理工学研究科 バイオ化学工学専攻 教授 野々村 美宗 先生

ご紹介：1996年慶應義塾大学大学院後期博士課程修了、花王株式会社入社。11年間メイクアップ化粧料、皮膚洗浄料の商品開発を担当し、2007年から現職。日本化学会コロイドおよび界面化学部会奨励賞（2008年）など受賞。日本化学会、日本油化学会、化学工学会などに所属。

ご著書：『化粧品・医薬部外品・医薬品のための界面化学』（フレグランスジャーナル社 2015年）

『教授に聞いた… コスメの科学』（フレグランスジャーナル社 2020年）

●日 程 2025年7月30日（水） 13:00～16:15

●受講料 27,500円（税込） ※6/30（月）までにお申込の場合、24,750円（1割引）となります

<プログラム>

・ヒトはどのようにして触/食感を感じるのか？

ヒト皮膚・歯の構造と物理的な刺激を感じる仕組み

・触/食感を官能評価するための注意点と先端研究

アンケート用の感覚語彙の選び方 時系列官能評価法 機械学習を用いた推定法

・触感および食感評価のための機器分析

化粧品・食品分野で利用されている評価装置とその原理

・ヒト皮膚の構造と運動の特性を模倣した触/食感センシングシステムの開発

人工皮膚/口腔モデルと正弦運動摩擦評価装置を用いた感覚センシングシステム

・実用例 1 パウダーファンデーションは乾いているのになぜ「しっとり」しているの？

・実用例 2 牛乳・マヨネーズ・ヨーグルト… エマルション型食品の摩擦と食感

・実用例 3 パンの食感をどうやって理解する???

【習得知識】

- ・触感または食感の官能評価における注意点
- ・皮膚または口腔内で起こる摩擦現象に着目した感覚のセンシングシステム
- ・化粧品・食品を評価する際の測定・解析法

【講義概要】

モノに触ったり、食べたりしたときに感じる触感および食感は、皮膚や舌・歯に加わった力学的な刺激が触覚受容器と呼ばれる組織によってセンシングされることによって喚起されることが知られています。しかし、「なめらか」「しっとり」「さらさら」などの多様な繊細な感覚が喚起されるのか、さらにこれらの感覚をコントロールするにはどうすればよいのかは不明な点が多く、商品開発の現場では商品開発担当者の長年の経験と勘に頼っているのが現状です。そこでわたしたちはこれまでに人体の構造や物理的特性を考慮した人工皮膚・舌モデルやヒトがモノに触れたり食べたりする時の運動特性を考慮した触覚/食感センシングシステムを開発し、化粧品用パウダーの「しっとり」「さらさら」感やエマルション系食品の「とろみ」の発現メカニズムを明かにしてきました。本セミナーでは官能評価と物性評価の実例を踏まえて最先端の研究成果とその商品開発への応用を紹介します。

<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	2025/7/30 『触る触感と食べる食感』化粧品・食品の摩擦ダイナミクスのテクスチャー評価への応用			
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※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 <https://www.tech-d.jp/info/privacy> ）。

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： entry@tech-d.jp 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	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

<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） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合せ先	名 称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	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		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		