

製品開発における 食品テクスチャーの活用法

2024.7.19(金)13:30~17:00

会場

東京都産業労働局秋葉原庁舎 1F大会議室
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-9

対象

食品業界及び参入予定の国内企業

定員

30人(先着順)

参加費

無料

Seminar Contents



13:35~14:45

テクスチャー特性を活かした食品の製造と品質評価

従来からの食品製造法ではトップダウン方策(素材や配合、加工装置の運転条件の設定で構造を形成させる)が主流ですが、これからはボトムアップ方策(構造単位を積層して構造を形成させる)の進展が期待されています。本セミナーでは、食品テクスチャー(総合的な物理的食感)の制御および評価法について具体例を交えて概説します。



岩手大学 農学部シンクレスト株式会社
共同研究講座「シン・フードラボ」
特別講師 三浦 靖氏



14:55~15:25

食品テクスチャーの評価手法の紹介

東京都立産業技術研究センター
食品技術センター 畑山博哉
都産技研で実施可能な試験
を、実製品の測定事例とともに
ご紹介します。



15:30~16:30

食品技術センターの見学

お客様がご利用いただける
機器をご紹介します。当日、
講演でご紹介した測定事例
に関わる物性測定機器もご
紹介します。



お申し込み方法

こちらのフォームよりお申し込みください



お問い合わせ

フードテックによる製品開発支援事業セミナー事務局(株式会社アイフィス)

✉ 20240719_foodtech@ifys.co.jp ☎ 03-5395-1203



【注意事項】 当日はすべてのプログラムにおいて、撮影・録音はご遠慮ください。