

第19回食品レオロジー講習会

— 初心者のための実習と基礎：食感・風味の制御に向けて —

主催：日本レオロジー学会

協賛：色材協会，セルロース学会，日本応用糖質科学会，日本化学会，日本家政学会，日本食品科学工学会，
日本食品工学会，日本調理科学会，日本油化学会

後援：日本農芸化学会

日時：2020年11月5日（木），6日（金）

場所：東京大学生産技術研究所 An棟4階 An401・An402

〒153-8505 東京都目黒区駒場4-6-1

<http://www.iis.u-tokyo.ac.jp/access/campusmap.html>

主旨：食品のテクスチャーのみならず，咀嚼・嚥下の容易性あるいはフレーバリーリース性を任意に制御する上でも，また食品の工程管理，品質管理そして新規食品の開発のツールとして，レオロジーは極めて有効な武器になります。ところが「レオロジーは難しい，よく分からない」，「遊んでいる装置が有るけれど，どうやって測ったら良いか分からない」，「測ってはみたけれどデータの意味が分からない」という声をよく聞きます。そこで日本レオロジー学会では，食品関係の技術者/研究者にのみ対象を絞り（中でも特にレオロジー初心者/初学者を対象に），食品材料を用いて，小グループに分かれ，デモンストレーション形式の基本的な測定実習を行った上で，測定データの見方や意味を分かり易くしかも丁寧に解説しながらレオロジーの基礎講義をし，色々な食品の測定事例の紹介も行うという，実用的でユニークな「食品レオロジー講習会」を企画しました。講師との懇談の場（懇親会，初日）や個別相談の時間（2日目最後）も設けてあります。昨年開催しました講習会は，大変な好評を得ました。実習を行うグループ編成のため人数を制限しております。今年は，さらに内容を実践的にして講習会を開催することにしました。当学会としましては，この講習会が必ず貴社の事業にお役に立てると確信しております。ふるってご参加されますようお願い申し上げます。

プログラム：

<1日目> 11月5日（木）

9:00—9:10 開会挨拶

9:10—10:10 講義1 食とレオロジー

松村康生（京都大学大学院農学研究科）

10:10—11:10 講義2 固体の弾性（レオロジーの基礎Ⅰ）

新田晃平（金沢大学大学院自然科学研究科）

11:10—12:10 講義3 液体の粘性（レオロジーの基礎Ⅲ）

渡辺宏（京都大学化学研究所）

12:10—13:00 昼食

13:00—14:00 講義4 表面のレオロジー

酒井啓司（東京大学生産技術研究所）

14:00—15:00 講義5 食品と咀嚼食塊のレオロジー特性

森高初恵（昭和女子大学名誉教授）

15:10—17:20 実習（複数の班に分ける）

下記の2項目についてモデル食品を用いてデモ形式の測定実習（実習の順番は前後する場合有り）

測定試料は，講習会側で用意した物のみになります。

1. 液状食品をかき回す
 - ・定常ずり粘度の測定
 - ・粘度の温度依存性とずり速度依存性
 - ・食品のNewton粘性および非Newton粘性（流動曲線，降伏応力）
 - ・ゼラチンのゲル化温度
2. 固体食品・半固体食品を押す
 - ・固体状食品の大変形・破壊特性（少し柔らかいもの，少し硬いもの）
 - ・クリープと応力緩和の解説と測定（ゲル状食品）

17:30-19:00 懇親会 アーペ (An 棟 1F)

<2日目> 11月6日(金)

8:50-11:50 実習(複数の班に分け、市販食品を用いたデモ形式の測定実習)

粘弾性(弾性率、粘性率)の測定

- ・固体・半固体・液体の粘弾性
- ・静的粘弾性の測定
- ・動的粘弾性の測定

11:50-13:00 昼食

13:00-14:00 講義6 液体・半固体・固体・泡沫の粘弾性(レオロジーの基礎Ⅱ) 三浦靖(岩手大学農学部)

14:00-15:00 講義7 食品のレオロジー特性とテクスチャー 船見孝博(三栄源エフ・エフ・アイ(株)第一事業部)

15:15-16:15 講義8 食品(介護食)の調理におけるレオロジー
高橋智子(神奈川工科大学応用バイオ科学部栄養生命科学科)

16:15-17:00 質疑応答および個別相談

参加費(税込): 主催・協賛学協会会員 60,500円, 一般 66,000円, 日本レオロジー学会学生会員 24,200円

※参加費にはテキスト代、昼食代、懇親会費が含まれます。

申込締切: 2020年10月26日(月)

定員: 35名(先着順) ※定員になり次第締め切ります。

申込方法: 本学会ホームページの申込フォームよりお申込みください。

不可の場合は、word版申込書に記載いただきメールにてお申し込みください。

振込先: 三菱UFJ銀行 出町支店 普通4192464

三井住友銀行 京都支店 普通9100073

ゆうちょ: 01040-6-17564

【名義】一般社団法人日本レオロジー学会(イッパンシャダンホウジン ニホンレオロジーガクカイ)

ご留意事項: ① レオロジー学会賛助会員の事業所からお申込の場合は、参加者個人が非会員であっても会員価格でご参加いただけます。

② 協賛学協会会員の事業所からお申込の場合は、**参加者個人が非会員の場合は一般価格となります。**

③ 本講習会での撮影および録音は固くお断りいたします。

④ 参加費お振込の際の振込手数料は、ご負担頂きます様お願いいたします。

⑤ 現在学生の方で、学生会員参加費でお申込み希望の場合、レオロジー学会学生会員の資格が必要です。**レオロジー学会学生会員入会申込み、および2020年度学生会員費2,500円のお支払を10月26日(月)までに完了してください。**

また、食品講習会への参加申込も別途必要です。食品レオロジー講習会へ参加される方は10月26日(月)中に必ずお申込みをお済ませください。

問合せ先: 三浦 靖

岩手大学農学部・応用生物化学科・食品工学研究室

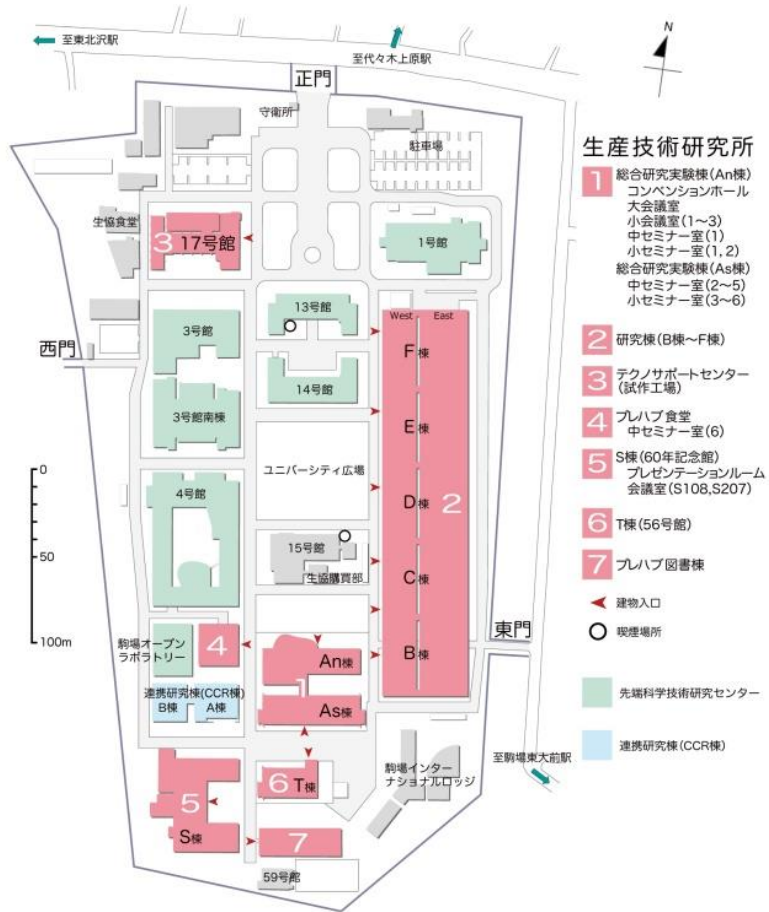
TEL:019-621-6255 E-mail:mako@iwate-u.ac.jp

申込先: 一般社団法人日本レオロジー学会

〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93番地 京都リサーチパーク6号館3F305

E-mail:office@srj.or.jp TEL:075-315-8687 http://www.srj.or.jp/

会場案内図：



会場へのアクセス：

