

## 食品レオロジー特集号への投稿募集

食品テクスチャー（総合的な物理的食感）のみならず、咀嚼・嚥下の容易性あるいは匂い・呈味物質の徐放性を任意に制御する際に、さらには加工食品の工程管理、品質管理そして新製品の開発の道具として、「レオロジー」は極めて有効な武器になります。ところが、「レオロジーの理論は難しい」、「レオロジー計測の方法とデータ解釈がよく分からない」という声をよく聞きます。そこで、日本レオロジー学会誌では、食関連分野におけるレオロジー研究成果を広く知らしめる場を提供し、食品レオロジー研究のさらなる発展を支援するために、食品レオロジー特集号を企画しております。本特集号では、食品工業界のみならず、さまざまな食関連分野のレオロジストからの研究論文を募集致します。地球物理学者であり、随筆家や俳人でもあった寺田寅彦氏は、随筆『科学と文学』の中で「未来の可能性は、それがどんなに現在の凡人に無稽に見えても実は現在の可能性のほんのわずかの延長にしか過ぎないからである。人間の飽くことなき欲望がこの可能性の外被を外へ外へと押し行くと、この外被は飴のようにどこまでもどこまでも延長して行くのである。」と述べています。レオロジーは種々の分野の知見を取り込んで一体化して広がる学問領域であると思われます。何卒、多くの皆様に多数ご投稿いただけますようお願い申し上げます。

**発刊予定月**：2023年4月

**予定巻号**：日本レオロジー学会誌 51 巻 2 号

**原稿提出方法**：Web投稿サイトよりご投稿ください。

<https://mc.manuscriptcentral.com/jsrj>

\*本文に「食品レオロジー特集号」と明記してください。

**投稿規定**：日本レオロジー学会ホームページをご覧ください。

[https://www.jstage.jst.go.jp/browse/rheology/\\_pubinfo/-char/ja](https://www.jstage.jst.go.jp/browse/rheology/_pubinfo/-char/ja)

**原稿締切**：2022年11月30日（水）

**問合せ先**：三浦 靖 **岩手大学** E-mail: [mako@iwate-u.ac.jp](mailto:mako@iwate-u.ac.jp)