平成２９年度　第２回食品加工技術高度化研修会のご案内

**今回の研修会のテーマは、「食品の食感（テクスチャ―）測定」です。**

食感（硬さ、柔らかさ、弾力性等）は、おいしさを構成する要素として近年、注目されてきています。この食感を測定する「クリープメーター」が今年９月に、おおいた食品オープンラボ（おおいた食品産業企業会開設）に導入されました。

そこで、今回の研修会では、導入した機器を製造されている株式会社山電から講師をお招きし、一般的な食品を対象とした測定法・解析法(食感との相関)や、本器の試験システム・ 操作法などを紹介していただきます。

参加ご希望の方は、参加申込書にご記入の上、ＦＡＸで返送してください。

１ 主　　催　　大分県産業科学技術センター （食品産業担当）

おおいた食品産業企業会

２ 開催日時 平成２９年１１月２８日（火）１３：３０～１６：３０

３ 開催場所 大分県産業科学技術センター　２階　第１研修室

　　　　　　　　　大分市高江西1-4361-10　　ＴＥＬ　097-596-7100

４ 内　　容

○受　　付　 　　 　 　 １３：００～

○開　　会 　　 　 　 １３：３０

○講習会　　　　　　　　　 　　　　　　　　 　　　　　　 １３：４０

　　 タイトル：「やさしい食品のテクスチャー測定講習会」

　　　講　　師： 株式会社　山電　専務取締役　渡邊　洋一　氏

1. 他の材料試験に比べて食品の物性試験が難しい点
2. サンプルが必ず同じ 大きさである必要はあるか？
3. 破断強度解析･テクスチャー解析･クリープ粘弾性解析について
4. 一般的な食品の測定法・解析法について
5. 消費者庁の｢えん下困難者用食品｣と｢ベビーフード｣のかたさ

基準(指針)の測定方法について

○閉　　会 　 　　　　 １６：１０

○見　　学（希望者のみ：クリープメーター） 　　 ～１６：３０

５　参集範囲 　県内食品企業、関係機関等

６　定　　員　　４０名

７　参加費　　　無料

８　申込期限　　平成２９年１１月１４日（火）必着

|  |
| --- |
|  |

平成２９年度　第２回食品加工技術高度化研修会　参加申込書

申込先：**FAX 097-596-7110**　産業科学技術センター食品産業担当　行き

|  |  |
| --- | --- |
| **事務所名：** | **TEL：** |
| **住所：** | **FAX：** |
| **参加者氏名** | **部署名** | **役職** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Ｅメールアドレス：（当センターメール便をご希望の方のみ）** |

大分県産業科学技術センターへのアクセス

 ＊駐車場①が満車の場合は、駐車場②をご利用下さい。