

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（テクスチャー）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

●●● 所在地・アクセスガイド



■ 所在地

〒870-1117 大分市高江西1丁目4361-10
Tel.097-596-7100, Fax.097-596-7110

■ JRのご利用（JR大分駅からのアクセス）

- JR豊肥本線 大分大学前駅 下車 [所要時間 13分]
- 大分大学前駅 ~ センター
徒歩：大分大学前駅 ~ センター [所要時間 22分 およそ1.6km]
- バス：大学宿舍前 乗車 ~ 産業科学技術センター 下車 [所要時間 5分]
※行先系統番号 (F40番台・G40番台・H40番台：大南団地行き)

■ タクシーのご利用

- 大分駅から ... 20分～ (9km)
- 荻戸駅から ... 5分～ (2.5km)

■ お車でご来場の方へ



* 駐車場①が満車の場合は、駐車場②をご利用下さい。