

# 【オンライン セミナー】 & 【オンデマンド配信】 食品のテクスチャー評価

CPDポイント3

主 催 公益社団法人 日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会

協 賛 一般社団法人 日本冷凍食品協会

日 時 2024年12月12日(木) 13:30~16:30

※上記日時に Zoom でライブ配信します。視聴環境をご確認のうえ申込みください。  
後日オンデマンド配信もご視聴いただけます。

オンデマンド配信予定：2024年12月19日(木) ~2025年1月19日(日)

食品のテクスチャーを定量的に理解するためには、機器計測や内部構造の計測および官能評価といった様々な手法が必要になります。本セミナーでは、食品のテクスチャー評価に関して、第一線で活躍されている研究者・食品開発者の方々を講師に招き、その技術動向や市場展望についてご紹介していただきます。

	テーマ	所属・氏名	時間
	開催のあいさつ	(公社)日本冷凍空調学会 食品冷凍事業委員会 委員長 町田 明登 氏	13:30 ~13:35
1	複合構造を有する農産物由来 3D プリント食品	農研機構・食品研究部門 神津 博幸 氏 梅田 拓洋 氏 小林 功 氏	13:35 ~14:05
2	だし味添加ゼリーのテクスチャーが官能評価による香りと味の評価スコアに与える影響分析	梅花女子大学 食文化学部 守田 愛梨 氏	14:05 ~14:35
3	冷凍米飯のテクスチャー評価	前川製作所 河野 晋治 氏	14:35 ~15:05
	〈休憩〉		15:05 ~15:15
4	冷凍野菜のテクスチャー変化とその評価	農研機構・食品研究部門 安藤 泰雅 氏 西田 菜美子 氏	15:15 ~15:45
5	食品のガラス転移とテクスチャー制御	物産フードサイエンス 曾我部 知史 氏	15:45 ~16:15
6	総合討論		16:15 ~16:30

参加費(税込)：本学会の会員、協賛団体会員 5,000 円 冷凍技士 3,000 円 非会員 7,000 円  
会員学生 1,000 円 非会員学生 2,000 円

募 集 人 員：約 80 名(本学会 Zoom の入室定員上限まで)

申 込 方 法：本学会ホームページより申し込みください。

申込 URL → <https://jsrae-edu.org/>

視聴受付は学会ホームページ(上記 URL)から開始し、12月6日に申込を締め切る予定です。  
参加費の入金が確認できた方には12月11日(講演会の前日)までに配付資料のダウンロードページ、Zoom ログイン URL を E メールにてお知らせします。お早めにお申し込みください。

(本セミナーの参加費のお支払い期限：12月11日)

備 考 1：受講する為には冷凍 CPD 会員の登録が必要となりますが、この登録は無料です。

備 考 2：セミナー申込完了後に届く自動メールから「請求書」がダウンロードできます。

セミナー参加費の振込先銀行口座は請求書に記載されています。

備 考 3：お振込み確認後、或いはクレジット決済で申し込まれた方には「領収書」を自動メールでお送りします。領収書も請求書と同様に WEB にてダウンロード、印刷できます。  
この領収書は5枚集めることで年次大会へ1名無料で参加することが出来ます。

(有効期限：セミナー開催日から3年間)