
ランチョンセミナー | ランチョンセミナー

[3LS3] 食感の秘密を内部から探る

－非破壊検査と多様な分析技術の紹介－

岩田奈津紀（株式会社島津製作所）

2024年8月31日(土) 12:00 ～ 12:50 LS3会場 (1F N105)

食感の秘密を内部から探る －非破壊検査と多様な分析技術の紹介－

演者1：右田かよ（株式会社島津製作所）

演者2：洲本高志（株式会社島津製作所）

司会：岩田奈津紀（株式会社島津製作所）

株式会社島津製作所 共催

会場：LS3（共通講義棟北1階 N105）

12:00 ～ 12:50

[3LS3-01]食感の秘密を内部から探る

－非破壊検査と多様な分析技術の紹介－

演者1：右田かよ（株式会社島津製作所）

演者2：洲本高志（株式会社島津製作所）

本セミナーでは、おいしさに関わる重要な要素である「食感」の数値を裏付ける方法として、様々な分析機器での評価例をご紹介します。「非破壊検査装置（X線CT）」では内部構造の観察が可能です。パンのふわふわ感に関わる空隙、チョコのパリッと感に関わる肉厚など、食品の内部構造を非破壊で把握できます。

また、「テクスチャーアナライザー」や「粒子径分布測定装置」を用いた評価事例も取り上げ、これらの技術がどのように食感の評価に役立つかをご紹介します。ぜひご参加ください。