
一般講演 | D 食品工学、加工、保蔵、バイオテクノロジー (Food Engineering, Process, Storage, and Biotechnology)

[2Lp] 食品物性

座長:松川 真吾(東京海洋大学)、太田 尚子(日本大学)、金田 勇(酪農学園大学)

2024年8月30日(金) 15:00 ~ 18:00 L会場 (2F N205)

16:15 ~ 16:30

[2Lp-06]ジェラン、カラギーナンおよびゼラチンにおける混合系での物性とゲル構造の制御

*松川 真吾¹ (1. 東京海洋大学 海洋科学部 食品生産科学科)

キーワード：ジェラン、カラギーナン、ゼラチン、NMR、微粒子追跡

混合ジェラン、混合カラギーナンおよび混合ゼラチンにおける物性を混合割合やゲル化条件、保存条件などを変えることで制御する検討結果を報告する。さらに、マイクロ DSC、CD、NMR、微粒子追跡法による混合ゲル系での網目構造に関する研究結果も報告する。