

食感・咀嚼嚥下に関する研究の最前線

日時：2023年 5月26日(金) 13:30～

会場：**食情報館** <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込) 
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】

座長：東京海洋大学 学術研究院
食品生産科学部門 教授 松本隆志氏

本講演ではおいしく安全な食品開発につながる次の2つの研究を紹介する。一つは、舌のような柔らかい素材を用いたソフトマシンによる食品のテクスチャー評価と、咀嚼模擬装置を用いた食感・味・香りの動的分析等、人の咀嚼計測結果を利用した最新の研究について紹介する。もう一つは、摂食嚥下障害患者のために開発された介護食や嚥下食について、舌圧測定を中心に、様々な物性の食品を摂取する際の生体の動きについて詳しく説明する。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

人の咀嚼計測に基づく新しい食感評価法

農研機構 食品研究部門

研究推進部研究推進室 渉外チーム 神山 かおる氏

<https://www.naro.go.jp/laboratory/nfri/introduction/chart/0202/index.html>

【講演2】 15:00～ 16:10

Food Oral Processingと舌機能解析

新潟大学大学院 医歯学総合研究科

包括歯科補綴学分野 准教授 堀 一浩氏

<http://www.1hotetsu-niigata-univ.net/staff/index.html>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

食感・咀嚼嚥下に関する研究の最前線

- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

会社名			
住所	〒		
TEL			
○印	部署／お役職	お名前	E-mail or FAX
来場 / Web			
来場 / Web			
来場 / Web			

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

■ZOOM使用のWebセミナーも実施しますが、講師がご参加者との歓談を希望しておりますので、来場受講をご検討ください。感染防止対策しております。



会場案内

最寄駅
JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
東京メトロ日比谷線
八丁堀駅A5 出口 徒歩2分



セミナー情報／申込 <https://bit.ly/3PBGKpn>

次回案内

2023年6月26日(月) 13:30～ 食情報館

「食品産業におけるIT化の現状と課題」

座長：農林水産省 農林水産技術会議 元 事務局長 岩元睦夫 氏

講師：テクノバ(株) 代表取締役 弘中泰雅氏

ものづくりテラス 代表 林 芳樹氏