

食品の物性と微細構造の関わり —加熱調理、冷凍などによる構造変化と物性—

○主催：MOBIO（ものづくりビジネスセンター大阪）、地方独立行政法人大阪産業技術研究所

開催日 **令和5年 10/20（金）**

時間 <第1部> セミナー **15:30 ~ 17:00**
<第2部> 交流会 **17:15 ~ 18:00** ※交流会への参加は任意です。

会場 **クリエイション・コア東大阪**
東大阪市荒本北1-4-17 （近鉄けいはんな線「荒本駅」1番出口から北西に徒歩5分）
（大阪メトロ中央線「長田駅」3番出口から北東に徒歩10分）
<第1部> 北館3階 309会議室
<第2部> MOBIOコミュニケーションスペース

講師 **地方独立行政法人 大阪産業技術研究所**
生物・生活材料研究部 研究フェロー 畠中 芳郎

食品のおいしさの要因として、味、香りなどの化学的性質だけでなく、硬さ、粘り、舌触りなどの物性(食感)の影響が大きいことが知られています。食感を左右する食品内部の微細構造については光学顕微鏡、電子顕微鏡などを用いた様々な観察が行われていますが、天然物である食品材料は個体差が大きく不均一系であるため、材料ごとに適した物性測定法や観察法などを検討する必要があります。(地独)大阪産業技術研究所では、介護食開発などに役立つ野菜、肉などの食品の軟化と微細構造について検討を行ってきており、材料ごとに適した物性測定、電顕観察法などの評価法を開発しています。

本セミナーでは、主に電子顕微鏡を用いた微細構造観察について、当研究所が開発した評価法について紹介します。また近年食品ロス削減に期待される食品の冷凍技術について、新たに開発した評価法についても紹介します。

参加費 **セミナー：無料**
交流会：500円

定員：30名

ものづくり中小企業、
支援機関等

※交流会は、申込状況によって開催しない場合があります。その場合は、前日までに申込者にお知らせいたします。

お申込み 右のQRコードよりお申込みください。
申込締切：10月18日（水）

お問合せ先 大阪府ものづくり支援課（池永・鮎子田） TEL：06-6210-9472



CHECK!

MOBIO 検索
<http://www.m-osaka.com>

から「MOBIO Cafe 開催案内」をご覧ください。

申込はこちら

※ご記入いただいた個人情報は、主催者間で共有するとともに、当日の受付・連絡、本イベントの目的及び今後の調査並びにイベント情報の提供のために使用し、他の目的には使用しません。(MOBIOは大阪府・(公財)大阪産業局の2者で運営しています。)

<参加にあたっての注意事項>

専用の駐車場がありませんので、お車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。
交流会において、強引な営業行為や勧誘はお断りさせていただきます。

【ORIST技術セミナー今年度の開催予定】

第3回：12月8日（金）15:30～17:00

第4回：2月16日（金）15:30～17:00

詳細が決まり次第、MOBIO HP に掲載します。



7月20日は中小企業の日