

日本レオロジー学会・分散系および界面物性研究会セミナー

主催：日本レオロジー学会・分散系および界面物性研究会

共催：京都大学化学研究所共同利用・共同研究拠点

セミナータイトル：**Oral Sensation and Processing of Foods: Relation to Rheological Properties**

【内容】

超高齢社会を迎え、咀嚼・嚥下困難者用の食品への需要は益々増大しております。また、通常の商品開発においても、いかに望ましい食感やテクスチャーを賦与できるかが、成否の鍵をにぎっているといっても過言ではありません。食品は摂取されると、まず口腔内で咀嚼をされます。望ましい物性をもつ食品を開発するためには、口腔内において食品がいかに知覚されるのか、また咀嚼中に食品にどのような変化が生じるのかを正確に把握する必要があります。

そのためのアプローチには様々な手法が用いられますが、本セミナーでは、食品の物理的性質を理解する基礎学問としてのレオロジーを中心とし、生理学、界面科学、さらには咀嚼に伴うフレーバリーリースなどについて、それぞれ第一線で活躍されている先生にご講演をお願いいたしました。4人の先生方は、当該分野での国際学会を主催、あるいは基調講演をされるなど、国際的にも高く評価されておられる方ばかりです。この分野の世界的動向を知る貴重な機会であり、奮って参加いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。なお、講演は英語で行われます。

日時： 9月12日（月）13時00分～17時00分

会場： 京都大学化学研究所共同研究棟大セミナー室

プログラム

13:00 **Opening remarks**

13:05 **Rheology, texture, and flavour release in food**

Katsuyoshi Nishinari (Hubei University of Technology, China)

13:55 **Food texture sensations: rheological and “oral” tribological approaches and interpretations**

Jianshe Chen (Zhejiang Gongshang University, China)

14:45 Intermission

15:10 **The influence of emulsifier type on the rheology and sensory perception of food emulsions**

Peter Wilde (Institute of Food Research, Norwich, UK)

16:00 **Mechanical and physiological properties of food during oral processing**

Kaoru Kohyama (Food Research Institute, NARO, Japan)

16:50 **Closing remarks**

連絡先：日本レオロジー学会・分散系および界面物性研究会主査 松村康生（京都大学大学院農学研究科）

Tel: 0774-38-3745, Fax:0774-38-3746 E-mail: matsumur@kais.kyoto-u.ac.jp

参加費： **不要（要申込み）** <以下のサイトからのお申込みが必要です>

<http://kyoto-ujibaku.main.jp/Rheology/clipmail.html>（レオロジー学会公式サイトにリンクがあります。）