

「機器測定を通じて捉える“食品の食感”について」

産業技術センターでは商品開発力向上セミナーを開催いたします。本セミナーはセンターが保有する機器の基本的な操作方法や使用時の注意点についてご説明し、実際に使用していただくことで、企業の皆様の商品開発等にご活用いただけるようサポートいたします。



二次元レオメーター

第2回目となる今回は「**二次元レオメーター**」に関

する内容です。レオメーターとは物性を測定する機器で、食品

のかたさや表面の滑り具合等を測定することが可能です。

参加企業毎に時間を設け、実際の測定を通して **操作手順**
や **解析方法** 等について解説いたします。測定サンプルには、
参加者自身 で選定・準備いただいたものを使用いたします。

また、セミナー終了後には、希望に応じて産業技術センター食品研究課の施設見学も
予定しておりますので、施設利用等にご活用いただければと思います。

参加費
無料



日時

令和8年10月21日(水)

10:00～15:45の間で各組**1時間**程度



場所

産業技術センター

食品研究課3階 機器分析室



定員

4 組程度

(先着順とさせていただきます)



内容

二次元レオメーターによる測定
操作方法やデータ解析の解説



食品研究課



申込方法

裏面申込書にご記入の上、E-Mail又はFAXにてお申し込みください。準備の都合上、9月30日(水)を
申込締切とさせていただきます。

申込いただいた皆様へは、可否を10月5日(月)までにメールでお知らせいたします。



問い合わせ先

香川県産業技術センター 食品研究課 尾路・石井 E-mail:syokuhinkenkyu@pref.kagawa.lg.jp
〒761-8031 高松市郷東町587-1 TEL:087-881-3177、FAX:087-882-9481