食品関連機器講習会

やまぐちブランド技術研究会（食品加工技術分科会）

食品の“食感”を可視化する評価技術

噛み応え、弾力、付着性といった様々な食感を数値で示すことが可能な「クリープメータ」に着目した講習会を開催します。
クリープメータは、介護食やベビーフード、水産練り製品の評価等に用いられる装置です。
食感測定にご興味がある方は是非ご参加ください。

講習会内容

13:00～16:30

① 食感の見える化で差をつけるフードテック製品開発
ーグミブームに学ぶ、食感を活かした商品開発のポイントー

② 食感業界のトレンド紹介

③ クリープメータを用いた測定実演

16:30～17:00

当センター保有機器見学会（希望者）

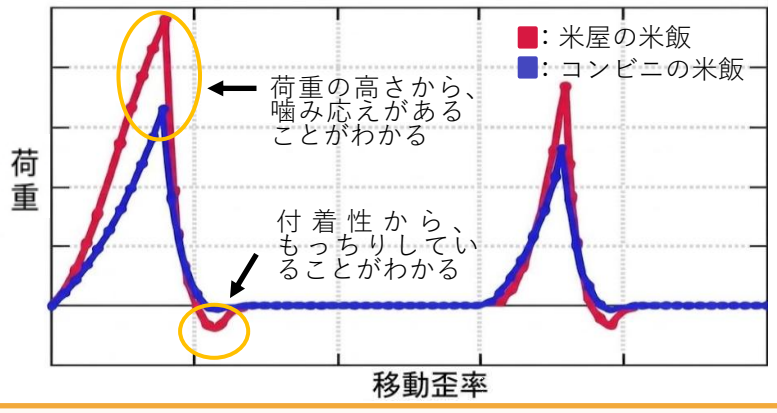


クリープメータ(全体)

【米飯の食感測定イメージ】



測定部分



開催概要

日　時　１１月１２日（木）　１３:００～１６:３０

場　所　(地独) 山口県産業技術センター　第１研修室、機器分析室
宇部市あすとぴあ４丁目１番１号

講　師　株式会社山電　専務取締役　渡邊 洋一 氏
（クリープメータ開発メンバー（企画・設計や解析法の開発に従事）
日本レオロジー学会食品レオロジー講習会講師歴 25 年）

参加費　無料

定　員　３０名

※参加対象者：食品関連事業者及び商品開発・品質評価に携わる方
申込多数の場合は県内事業者を優先いたします。
なお、食感測定機器の製造・販売事業者はご遠慮ください。

参加申込

申込方法：山口県産業技術センターHP ／FAX（裏面）／
右の二次元コードからお申込みいただけます。

申込締切：令和８年１１月６日（金）
※定員になり次第、受付を終了します。

主催

やまぐち Yamaguchi Council biotechnology networking バイオ関連産業推進協議会

地方独立行政法人 山口県産業技術センター YAMAGUCHI PREFECTURAL INDUSTRIAL TECHNOLOGY INSTITUTE

（地独）山口県産業技術センター　食品技術グループ宛

申込日：令和　　年　　月　　日

お 申 込 み

２日以内（※土日祝を除く）に受付の連絡がない場合は
必ずお問い合わせください

【講習会名】　食品関連機器講習会 「食品の“食感”を可視化する評価技術」
【開催日】　　令和８年１１月１２日（木）
【時　間】　　１３：００ ～ １６：３０

企業名	
所在地	〒
お申込み担当者	① 氏名　　② 役職 ③ Tel：　　④ Fax： ⑤ e-mail：
ご質問	測定方法や測定値の利用方法など、何かありましたらご記入ください。

当日の出席者についてご記入ください

氏　名	役　職	見学会（16:30～17:00）について、いずれかに○
		参加　　不参加
		参加　　不参加
		参加　　不参加

※開催を中止する場合には、お申込み担当者様に電話またはメールにて
連絡いたします。
併せて、当センターHPにも掲載しますので、ご確認ください。

駐車場について

当センター駐車場（無料）をご利用ください。

申込・お問い合わせ先
(地独)山口県産業技術センター
技術支援部 食品技術グループ　山下、半明
Tel：0836-53-5060 / Fax：0836-53-5071
e-mail： food@iti-yamaguchi.or.jp