

2025年 4月 研究会のご案内

『 触る触感と食べる食感 』

～ 化粧品・食品の摩擦ダイナミクスとテクスチャー ～

(一社) 日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催
A I B 日本同窓会 協賛

日時：2025年 4月18日 (金) 14:00～16:00

場所：パン科学会館6階 東京都 江戸川区 西葛西6-19-6

演題：『 触る触感と食べる食感 』

- ・ ヒトはどのようにして 触 / 食感を感じるのか？
- ・ ヒト皮膚の構造と運動の特性を模倣した
触 / 食感センシングシステムの開発
- ・ パウダーファンデーションは乾いているのに
なぜ「しっとり」しているの？
- ・ 牛乳・マヨネーズ・ヨーグルト・・・
エマルション型食品の摩擦と食感
- ・ パンの食感をどうやって理解する ???

講師：山形大学 教授 野々村美宗 (ののむら よしむね) 氏

参加費：正会員企業・維持会員企業の皆様は 無料 です。

お申し込み方法：ホームページ「各種コース申し込み」→
フォーム入力からお申し込み下さい。

定員：定員上限70名前後迄(予定)とさせていただきます。
貴重なご講演ですので、ぜひご参加ください。



*** 正会員企業・維持会員企業の皆様のご参加限定です ***
*** 館内でのマスクご着用のご協力をお願い致します ***

お問い合わせ：03-3689-4701 (平日9時-12時,13時-17時)