

粉体工学会誌

12

Journal of the Society of Powder Technology, Japan

2024 Vol.61

論文

遊星ボールミルを用いた機能分離型のコアシェル構造を有する樹脂微粒子の作製と耐熱性の評価

解説

解説小特集「粉と食品」

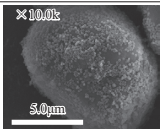
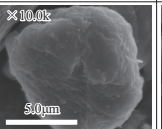
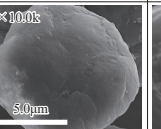
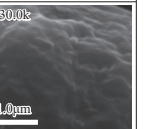
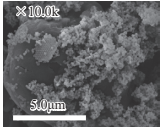
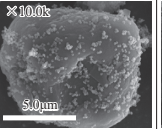
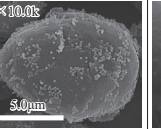
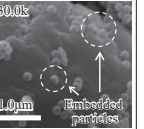
揚げ物調理におけるおからの検討と品質評価

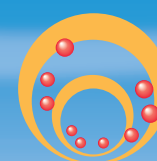
中アミロース米の粉を用いたグルテンフリー麺について

「高食物繊維小麦」の製粉と食品利用における特性

米と砂糖の調理科学：食品における粒と粉

チョコレートの製造とおいしさの発現における粉体工学の役割

Processing time	15sec	10min	20min	20min × 30k
A				
B				



一般社団法人粉体工学会

The Society of Powder Technology, Japan

URL <https://www.sptj.jp/>

粉体工学会誌

粉体工学会誌

学術刊行物（第四種）指定
令和六年十二月十日発行 第六十一巻 第十二号

（毎月十日発行）
（通巻六六七号）

解説小特集「粉と食品」

発行所 一般社団法人粉体工学会

〒六〇〇、八二七六 京都市下京区烏丸通六条上ル北町一八一
第五キョートビル7階

TEL (075) 335-1111
FAX (075) 335-1838

印刷所 中西印刷株式会社

〒一〇二、一八〇四八 京都市上京区下立売通小川東入ル

TEL (075) 441-3255
FAX (075) 417-1050

pp. 721 ~ 776

第六十一巻 第十二号 二〇二四年

頒価四四〇円

MICROTRAC
BEL

part of VERDER
scientific

世界唯一の粉粒体総合分析機器メーカー マイクロトラック・ベル

製造過程における品質管理から高度研究開発に至るまで、お客さまに最適な装置をご提案いたします。

評価項目

粒子径分布、粒子形状観察（画像解析）、個数カウント、スラリー分散性（ゼータ電位/ 流動電位）、
比表面積／細孔分布、吸着破過曲線、吸着速度評価、触媒評価（反応、TPD/TPR/TPO、金属分散度）、
親・疎水性評価、高圧吸着量評価、多成分吸着量評価、真密度測定、燃料電池評価、高分子材料評価、ガス分析

マイクロトラック・ベル株式会社

〒559-0031 大阪市住之江区南港東8丁目2番52号 TEL: 06-6655-0360 (代表)

大阪営業所 TEL: 06-6655-0362 | 東京営業所 TEL: 03-6457-6707 | 名古屋営業所 TEL: 052-228-0792

<https://www.microtrac.com/jp>
E-mail sales-all@microtrac-bel.com



※2019年11月から本社・東京・名古屋の各拠点の連絡先が変わりました。お客様にはご迷惑をお掛けしますが、何卒宜しくお願い致します。