

Topics

品質管理（QC）検定3級取得支援講座平日コース（2回目）を開催しました

1月10・17・24日の3日間のコースで、品質管理（QC）検定3級取得支援講座平日コース（2回目）を開催しました。

品質管理検定の新レベル表に準拠した内容で、受検対策のみならず、仕事の現場で活かしていくための実践的な内容を盛り込んでいます。支援講座では習得した知識を管理活動・改善活動に活用していくことが重要です。

受講者からは、例題が理解しやすかった、会社で使用している内容が理解できた、などの声が聞かれました。



Topics

BCPセミナーを開催しました

1月30日、BCPセミナーをワークショップ形式で開催しました。中小企業基盤整備機構の岩佐様を講師に、地震や水害などを想定した事業継続力強化計画を全3回コースで作成します。

1回目の今回は、ハザードマップなどを参考にして、想定される災害からリスクを洗い出し、まとめる方法などを学びました。



お知らせ

品質管理（QC）検定 一関会場に関して

例年9月に一関市内に会場を設けて実施しているQC検定が、令和7年9月分（第40回）から、3、4級についてコンピュータ受検形式への変更が予定されております。詳細はQC検定協会のホームページでの確認できるほか、1級2級実施の情報と併せセンターメーリングリスト等でも発信予定です。



3月は
第2水曜日が・・・
イブニングの日

皆様お誘い合わせのうえ、
ご参加頂けますようお願いいたします。

場所：ホテル松の薫一関
日時：令和7年3月12日（水）
講演の部 18:00～18:20 参加費無料
講師：公益財団法人 岩手県南技術研究センター
執行理事 佐藤 昭規
演題：「県南技研 この一年」
交流会の部 18:20～19:45 参加費4,000円

下記2講座を募集しております。分析対象を事前にご相談いただくことで、オーダーメイド的な測定・分析にも対応いたしますので、是非ご検討下さい。

	講座名	内容	日程・受講料
1	オーダーメイド講座	持ち込みいただくサンプルにあわせて内容を組み立てます。基本的な内容から、測定のコツやノウハウなどの応用技術まで幅広く学ぶことが出来ます。当センターにある機器を複数利用しての測定にも対応します。例えば製品に付着した異物を解析したい場合は、その外観をマイクロスコープや電子顕微鏡にて観察し、油污れてあれば赤外線顕微鏡、金属粉であれば蛍光X線分析を使用して成分を分析します。	令和7年2月28日まで 3時間程度(事前予約) 3,000円 社/1回
2	赤外線分光光度計 (FT-IR) 習得講座	実際に装置を操作しながら、分析が初めての方や知識を深めたい方など基本から応用までセンター技師が幅広く対応します。実際に試料を持ち込んでの分析にも対応可能です。	令和7年2月28日まで 3時間程度(事前予約) 3,000円 社/1回

テンパリング ～口溶けと風味をコントロール～

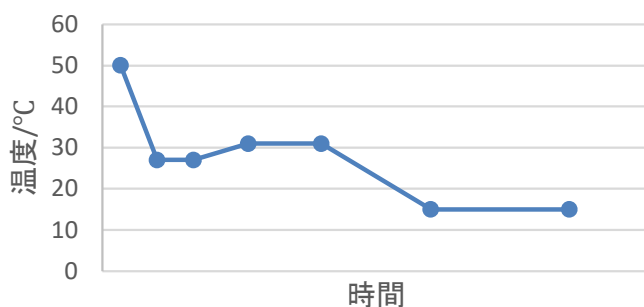
テンパリング (tempering) とは、焼き戻しとも呼ばれ金属の硬さや靱性を調整したり、加工時の残留応力除去などに利用される熱処理です。

今回は、金属ではなくチョコレートのお話です。チョコレートに含まれるココアバター (脂肪分) は、加熱する温度や時間により、様々な結晶構造をとります。溶かしてそのまま冷やし固めると、光沢の無い風味がイマイチな仕上がりになります。これは、脂肪分の構造に由来します。

脂肪分は主に6個の構造をとると言われており、V型の構造が風味や口溶けが良好です。V型の構造を作る一例として、グラフの様に湯煎などで50℃まで加熱して溶かし、攪拌しながら27℃まで冷却して一定時間保持します。この段階ではV型以外にもI～III型などが混在しています。その後、31℃程度まで昇温し冷却することでV型のみを選択的に結晶化させます。この操作をテンパリングと呼びます。

なお、V型の構造は時間の経過と共に、VI型へと徐々に変化します。長期間保管したチョコレートの表面が白く変わる (ブルーム) のは、この現象のためです。

構造	融点	特徴
I型	約17℃	すぐ溶ける
II型	約23℃	柔らかく脆い
III型	約26℃	柔らかい
IV型	約28℃	白っぽい
V型	約34℃	光沢、風味良好
VI型	約36℃	粉っぽい、最も安定



脂肪分の結晶とテンパリングイメージ

