

全体を通してのコメント

第一章

演習問題 1、2 について

ほぼ、理解されているようですので、特に問題はありません。

演習問題 3 について

皆さん、ご自身の中で、緩和現象についてのイメージをきちんと持たれているようです。ただ、まずは、ご自身の手でも理解できるマイクロスケールでの緩和現象として捉えることから始めて、その原因がミクロな流動であると、切り分けたほうがいいかも知れません。

第二章

演習問題 1、2 について

ほぼ、理解されているようですので、特に問題はありません。

演習問題 3 について

皆さん、それぞれのご興味の対象を持たれており、それを言葉で説明できています。全く問題ありません。

江森 様

第一章

演習問題 1、2 について

理解されているようですので、特に問題はありません。

演習問題 3 について

ご自身の中で、緩和現象についてのイメージをきちんと持たれているようです。ただ、緩和時間そのものは、弾性と粘性の度合いを決めるものではありません。観測時間との比であるデボラ数により、粘性的であったり、弾性的であったりすると理解したほうがいいと思います。

第二章

演習問題 1、2 について

理解されているようですので、特に問題はありません。

演習問題 3 について

非ニュートン性を示すメレンゲについて記述されたのですね。泡が安定的に生じて構造を形成するので、非ニュートン性が発言するのですね。

ただ、私は、卵白がメレンゲへと変化する過程をシア・シックニングと捉えるべきかどうかについてはよくわかりません。まあ、攪拌により、見かけの粘度が上昇するといえば、確かにそうなのですが、構造の変化が極端な気がします。

平井 様

第一章

演習問題 1、2 について

ほぼ、理解されているようですので、特に問題はありません。

演習問題 3 について

ご自身の中で、緩和現象についてのイメージをきちんと持たれているようです。

第二章

演習問題 1、2 について

ほぼ、理解されているようですので、特に問題はありません。

演習問題 3 について

ご自身の中で、きちんとイメージを持たれているようです。全く問題ありません。

ただ、食品レオロジーはなかなかややこしくて、小麦粉や米粉に水が回るという現象は、ミクロには複雑なことが生じているような気がします。