

食品ハイドロコロイドセミナー2013

賛助者芳名録

食品ハイドロコロイドセミナー2013 の開催にあたり、ご援助を賜りました会社および団体に感謝申し上げます。
(ご芳名をアイウエオ順に記載させていただきました)

キューピー株式会社

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

清水化学株式会社

太陽化学株式会社

不二製油株式会社

食品ハイドロコロイドセミナー2013

～初心者のためのハイドロコロイド研究法の解説～

主催: 食品ハイドロコロイド研究会

協賛: 化学工学会、高分子学会、セルロース学会、日本栄養・食糧学会、日本応用糖質科学会、日本家政学会、日本化学会、日本官能評価学会、日本こんにやく協会、日本材料学会、日本食品化学学会、日本食品機械研究会、日本食品科学工学会、日本食品工学会、日本食品添加物協会、日本食物繊維学会、日本水産学会、日本生化学会、日本生物工学会、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本農芸化学会、日本物理学会、日本油化学会、日本レオロジー学会、 (50音順)

日時: 2013年5月22日(水) 13:00-17:00

会場: 東京海洋大学海洋科学部 (東京都港区港南4-5-7)
白鷹館多目的スペース1

(プログラム)

13:00-13:50	物理ゲル物性の基礎	京大院工	田中文彦	1
13:50-14:40	キサントガムの溶液物性	阪大理	佐藤尚弘	26
14:40-15:00	休憩			
15:00-15:50	冷凍食品における水	海洋大院生命	鈴木徹	38
15:50-16:40	食品ゲルへの調味成分の分配と拡散	京大院農	安達修二	50
16:40-17:00	総合討論			