

食品ハイドロコロイドセミナー2016

賛助者芳名録

食品ハイドロコロイドセミナー2016の開催に当たり、ご援助を賜りました会社および団体に深く感謝申し上げます。

(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

三晶株式会社

清水化学株式会社

太陽化学株式会社

DKSH ジャパン株式会社

寺田倉庫株式会社

食品ハイドロコロイドセミナー2016

～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、日本バイオレオロジー学会、日本物理学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50音順・依頼中)

日時：2016年5月12日(木) 13:30-17:10

会場：国立大学法人東京海洋大学白鷹館多目的スペース <http://www.kaiyodai.ac.jp/info/37/38.html>

プログラム

13:30-14:20	NIRSの基礎と食品への応用	北海学園大学工学部	魚住 純	1
14:20-15:10	味覚および嗅覚刺激に伴う脳機能計測の動向 ～ fNIRSを中心に～	島津製作所	井上 正雄	17
15:10-15:30	休憩			
15:30-16:20	電子顕微鏡の基礎と食品への応用	日本電子株式会社	高島 良子	24
16:20-17:10	真空下での乾燥に耐えるナノスーツ食品のありのまま電顕観察への応用	名古屋工業大学大学院 工学研究科	石井 大佑	36