

食品マイクロロイドセミナー2017

賛助者芳名録

食品マイクロロイドセミナー2017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

食品ハイドロコロイドセミナー2017

～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：2017年5月17日(水) 9:00-12:30

会場：国立大学法人東京海洋大学楽水会館大会議室

<http://www.kaiyodai.ac.jp/info/37/38.html>

(プログラム)

9:00-9:40	やさしいNMRの基礎と食品研究への応用	東京海洋大学海洋科学系 食品科学部門	松川真吾	1
9:40-10:20	多糖混合系における分子間相互作用と 物理化学的解析	早稲田大学理工学術院	武政誠	9
10:20- 11:00	アガロース水溶液の 相挙動・透過物性・構造	九州大学理学研究院 物理学部門	鴫田昌之	19
11:00-11:10	休憩			
11:10- 11:50	Food Oral Processing : 新しい食品テクスチャー研究のアプローチ	農研機構 食品研究部門	神山かおる	27
11:50- 12:30	五感コミュニケーション機能を基盤とする ブランディング技術の開発 -食パンの表面色と香りによる「やみつき」 の育成法-	一般社団法人 食感性コミュニケーションズ	相良泰行	34