

第23回食品ハイドロコロイドシンポジウム

賛助者芳名録

第23回食品ハイドロコロイドシンポジウムの開催にあたり、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)

味の素株式会社

飯島記念食品科学振興財団

カルピス株式会社

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

日本こんにゃく協会

不二製油株式会社

第23回食品ハイドロコロイドシンポジウム

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、バイオインダストリー協会（50音順・依頼中）

日時：2012年5月25日(金) (受付は9:00から開始します)

会場：日本教育会館(東京都千代田区一ツ橋2-6-2) (地図他：<http://www.jec.or.jp/koutuu/>)

(プログラム)

9:30-9:40	挨拶	大阪市大生科	西成勝好
9:40-10:20	タンパク質・多糖類混合食品の構造と物性	明治大・農	中村 卓
10:20-10:50	ゼリー状食品の嚥下特性とテクスチャーデザイン	三栄源 FFI	石原清香
10:50-11:30	魚肉タンパク質加工品の物性	福井県大・海洋生資	大泉 徹
11:30-12:40	昼休み		
12:40-13:20	糖質および乳化剤を活用した食品加工	岩手大・農	三浦 靖
13:20-14:00	米粉から米粉あんを作る試み	宮城大・食産業	大久長範
14:00-14:30	ヒドロキシプロピルメチルセルロース類の食品への応用	信越化学工業	早川和久
14:30-15:10	アルギン酸の構造-腸管免疫活性相関	IPE (大阪府大)	鈴木志保
15:10-15:20	休憩		
15:20-16:00	咀嚼嚥下困難者の栄養	箕面市立病院	飯島正平
16:00-16:40	栄養学とハイドロコロイド	東大院農	清水 誠
16:40-17:00	総合討論		
17:15-19:15	懇親会		

定 員： 95名(申込先着順)

申込方法： web上(<http://food.hydrocolloids.org/sympo/>)から必要事項をご記入の上お申し込みください。

参加費： 食品ハイドロコロイド研究会会員：5000円(学生会員 1000円)

非会員：一般 8000円、大学・官公庁 6000円、学生 3000円

懇親会費： 5000円

支払方法： 申込受理後、eメールにて通知。

事務局： 〒558-8585 大阪市住吉区杉本3-3-138 大阪市立大学生生活科学研究科

食品ハイドロコロイド研究会 世話人 西成勝好

e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org

<http://food.hydrocolloids.org/>