

食品ハイドロコロイドシンポジウム

賛助者芳名録

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)

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

株式会社 リガク

第25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 (50音順)

日時： 2014年5月23日(金) 9:30-17:10

会場： 国立大学法人東京海洋大学楽水会館鈴木ホール (東京都港区港南 4-5-7)

(プログラム)

9:30-9:40	挨拶	東京海洋大	松川真吾
9:40-10:20	「高分子物質の粘性, 弾性, 粘弾性」	理論高分子科学研究所	田中文彦
10:20-11:00	「コク味」ペプチド、 γ -Glu-Val-Glyの呈味特性	味の素	黒田素央
11:00-11:40	「コク」、「コク味」について	日本獣医生命科学大	西村敏英
11:40-12:40	昼休み		
12:40-13:20	異種筋肉タンパク混合ゲル	酪農学園大	船津保浩
13:20-14:00	オキアミからカニ風味かまぼこ	東京海洋大	岡崎恵美子
14:00-14:40	おいしいかまぼこを作るための科学	鈴廣かまぼこ	植木暢彦
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:30	流体力学の立場から嚥下のシミュレーション	首都大理工学研究科	水沼博
15:30-16:10	多糖類の特性を活かしたクリニカルフーズの開発	森永乳業	宮崎桂介
16:10-16:50	医療現場から見た介護食	ナラティブホーム	佐藤伸彦
16:50-17:10	総合討論		
17:20-19:20	懇親会		