

食品ハイドロコロイドセミナー2019

～初心者のためのハイドロコロイド研究法の解説～

食品ハイドロコロイドの構造と物性に関する研究方法についてのセミナーを開催いたします。この分野は学問的にも産業のためにも重要であります、多くの手法の習得が必要になるケースが多々あります。当セミナーは初心者が食品ハイドロコロイドへの理解を深め、研究を進める上で新しい手法を学ぶ際の敷居を低くするために有益な解析法を集めました。

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、日本食品科学工学会、日本食品機械研究会、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：2019年5月23日(木) 13:30-17:20 (受付は12:50から開始します)

会場：東京海洋大学(品川キャンパス)楽水会館大会議室

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

プログラム(題目は仮題)

13:30-14:20	クライオ電子顕微鏡によるソフトマテリアルの構造解析	京都大学化学研究所	倉田 博基
14:20-15:10	食品の破壊構造の観察	明治大学農学部	中村 卓
15:10-15:30	休憩		
15:20-16:00	AI・IoTの基礎と食品分野への応用	(株)ユーワークス	宇田 渉
16:00-16:40	ニューラルネットワークによる食品におけるビッグデータ解析の可能性	東京海洋大学 海洋生命科学部	柴田 真理朗
16:40-17:20	機械学習(PLS回帰)の応用:アルコール飲料におけるテクスチャーの物性値と官能評価の関係解析	キリン(株) R&D本部酒類技術研究所	小田井 英陽

定員：80名(申込先着順)

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

参加費：

		一般	大学・官公庁	学生
セミナーのみ参加	会員	4,000	4,000	1,000
	非会員	7,000	6,000	3,000
セミナーとシンポの両方に参加	会員	8,000	8,000	2,000
	非会員	13,000	11,000	4,000

支払方法：申込受理後、eメールにて通知。

事務局：〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学海洋生命科学部

食品ハイドロコロイド研究会 世話人 松川 真吾

e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org