

第29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

共催：京都大学化学研究所 共同利用・共同研究拠点

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：2018年6月1日(金) 9:30-17:30 (受付は8:30から開始します)

会場：京都大学化学研究所 共同研究棟 大セミナー室
〒611-0011 京都府宇治市五ヶ庄 (http://www.kuicr.kyoto-u.ac.jp/kaken_building.html)

プログラム (題目は仮題)

9:30-9:40	挨拶	東京海洋大学	松川真吾
9:40-10:20	CNFの調製・起源、性質の違い	京都大学生存圏研究所	阿部賢太郎
10:20-11:00	CNFによる腸内環境改善効果	京都大学農学研究科	谷史人
11:00-11:30	セルロースのアルカリ溶解技術の 食品材料への展開	オーミケンシ(株)	畑欣宏
11:30-12:40	昼休み		
12:40-13:20	ゲル化に伴う魚肉タンパク質の変化と 加熱ゲルの物性	福井県立大学生物資源 学研究科	大泉徹
13:20-14:00	“牛乳に魅せられて — 牛乳が固まる事例を通じて —”	山梨大学生命環境学部	谷本守正
14:00-14:40	酵素による脱アミド化反応の 食品系への応用	味の素(株)	三輪典子
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:40	「おいしさ」の科学 — 味と食感の視点から —	東京大学大学院日清寄 附味覚サイエンス	朝倉富子
15:40-16:20	官能評価とケモメトリクス	(株)化学・感覚計量学 研究所	森田香絵
16:20-17:00	咀嚼嚥下のメカニズム — 基礎から臨床応用まで —	藤田保健衛生大学医学 部歯科・口腔外科	松尾浩一郎
17:00-17:30	総合討論		
17:45-19:45	懇親会		

定 員：95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
シンポジウムのみ参加	会員	5,000円	5,000円	1,000円
	非会員	8,000円	7,000円	3,000円
セミナーとシンポの 両方に参加	会員	8,000円	8,000円	2,000円
	非会員	13,000円	11,000円	4,000円

懇親会費：5,000円

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 東京海洋大学海洋科学系

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