

第28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・依頼中)

日時：2017年5月16日(火) 9:20 - 17:20 (受付は8:30から開始します)

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

9:20-9:30	挨拶	東京海洋大学海洋科学系	松川 真吾
9:30-10:10	ミクログルの乳化性と起泡性 -Mickering 安定化機構による食品加工機能性の向上	京都大学農学研究科	松宮健太郎
10:10-10:50	マイクロチャンネルを利用したエマルションの調製	筑波大学生命環境系	中嶋光敏
10:50-11:30	食品メーカーとしてのサステナブル開発 -乳化成品を事例として-	キューピー(株)研究開発本部 技術研究所	有泉雅弘
11:30-12:30	昼休み		
12:30-13:10	食品用ゲルの破壊によるアロマリリース (香気成分と多糖の相互作用による影響)	同志社女子大学 生活科学部食物栄養科学科	山田恭正
13:10-13:50	牛乳とフレーバード乳飲料の官能特性や嗜好性に与える均質圧力の影響	森永乳業(株) 食品総合研究所	河口俊義
13:50-14:30	香料開発におけるフレーバリーリース分析技術の応用	小川香料(株)解析研究所	熊沢賢二
14:30-14:40	休憩		
14:40-15:20	新しい動的食品物性評価システム	(株)明治技術開発研究所	神谷哲
15:20-16:00	介護食品とテクスチャー	神奈川工科大学	大越ひろ
16:00-16:40	咀嚼嚥下の特性とリハビリテーションの実践	藤田保健衛生大学医学部	柴田斉子
16:40-16:50	休憩		
16:50-17:20	総合討論		
17:30-19:45	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	5,000	1,000
	非会員	8,000	7,000	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

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：〒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、Email: sympo@food.hydrocolloids.org