

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 首順・依頼中)

日時：2018 年 6 月 1 日(金) 9:30 - 17:20 (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](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	松川真吾
9:40-10:20	NCF 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	NCF による腸内環境改善効果	京都大学農学研究科	谷史人
11:00-11:40	NCF の応用に関する話題	講師交渉中	未定
11:40-12:40	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所	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 -	東大農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	相島鐵郎
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 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	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 東京海洋大学学術研究院

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 /