

食品ハイドロコロイドセミナー2017

～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評価・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17日(水) 9:00-12:30 (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

9:00-9:40	やさしいNMRの基礎と食品研究への応用	東京海洋大学海洋科学系 食品科学部門	松川真吾
9:40-10:20	多糖混合系における分子間相互作用と物理化学的解析	早稲田大学理工学術院	武政誠
10:20-11:00	アガロース水溶液の相挙動・透過物性・構造	九州大学理学研究院 物理学部門	鴫田昌之
11:00-11:10	休憩		
11:10-11:50	Food Oral Processing：新しい食品テクスチャー研究のアプローチ	農研機構 食品研究部門	神山かおる
11:50-12:30	五感コミュニケーション機能を基盤とするブランディング技術の開発 -食パンの表面色と香りによる「やみつき」の育成法-	一般社団法人 食感性コミュニケーションズ	相良泰行

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
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