

第30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24日(金) 9:30-17:20 (受付は8:50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)

9:30-9:40	挨拶		
9:40-10:20	豆腐の低温エージングにおける油脂の役割	日本大学生物資源科学部	小林りか
10:20-11:00	バルク油脂の結晶化におよぼす 乳化剤添加効果の観察	広島大学大学院 生物圏科学研究科	上野 聡
11:00-11:40	油脂の結晶特性と結晶化制御	不二製油グループ本社(株) 未来創造研究所	吉川真一
11:40-12:40	昼休み		
12:40-13:20	ソフトマターのトライボロジー	横浜国立大学理工学部	鈴木淳史
13:20-14:00	食品のテクスチャと咀嚼行動	京都府立大学生命環境学部	田代有里
14:00-14:40	咀嚼回数と呈味強度	東京家政大学 生活科学研究所	森高初恵
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:40	シート型センサによる嚥下筋電計測と食品開発 への応用に向けて	長野県工業技術総合センタ ー 材料技術部門	大森信行
15:40-16:20	咀嚼のタイミング検出と咀嚼音提示による コントロール	産業技術総合研究所 人間情報研究部門	遠藤博史
16:20-17:00	ウェアラブル咀嚼計測の可能性	シャープ(株) IoT プロダクツ統轄部	谷村基樹
17:00-17:20	総合討論		
17:30-19:30	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