

食品ハイドロコロイドセミナー2022

～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、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本バイオレオロジー学会、日本油化学会、日本レオロジー学会 (50音順・依頼中)

日時：2022年9月29日(木) 13:00-16:40

会場：京都大学農学部総合館 (今年度は会場で行ないます)

<https://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/>

プログラム (題目)

13:00-13:50	食品の熱分析と品質設計への利用	広島大学 統合生命科学研究科	川井清司
13:50-14:40	生体高分子のカロリメトリー	大阪公立大学 生物資源開発センター	北村進一
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:50	食感分析に機械学習を適用できるか?	東京電機大学 理工学部理工学科	武政 誠
15:50-16:40	パーソナライズされたプリント食品を提供する 「3D-AI シェフマシン」の可能性	宮城大学 食産業学群	石川伸一

定員：150名 (申込先着順) ※2022/7/25 申し込み開始予定

申込方法：HP (<https://sites.google.com/view/food-hydrocolloid-org>) 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。

連絡先： 〒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 事務局 松川 真吾

e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org

第33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、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本バイオレオロジー学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50音順・依頼中)

日時：2022年9月30日(金) 9:00-17:45

会場：京都大学農学部総合館 (今年度は会場で行ないます)

<https://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/>

プログラム(題目)

9:00-9:05	挨拶	筑波大学	中嶋 光敏
9:05-9:50	多糖類溶液の伸長レオロジーとトライボロジー及びこれらを用いた嚙下特性評価	三栄源エフ・エフ・アイ(株)	中馬 誠
9:50-10:35	咀嚼嚙下時の舌運動解析	新潟大学歯学部	堀 一浩
10:35-10:50	休憩		
10:50-11:35	牛乳および豆乳飲料モデルの起泡特性に与える乳化剤の効果	京都大学大学院農学研究科	松宮健太郎
11:35-12:20	多糖類の分子構造の解析と食品における物性機能について	茨城大学、不二製油	中村 彰宏
12:20-13:20	昼休み		
13:20-14:05	パスタ茹で調理における塩分の挙動と水分移動	東京海洋大学 海洋生命科学部	福岡 美香
14:05-14:50	素麺の性状と構造観察	兵庫県立大学	吉村 美紀
14:50-15:35	食品の内部構造の可視化と食感予測	京都大学大学院農学研究科	小川 剛伸
15:35-15:50	休憩		
15:50-16:35	ナノファイバー化技術を利用した食品開発	石川県立大学 生物資源環境 学部食品科学科	長野 隆男
16:35-17:20	湿式微粒化装置「スターバースト」の食品分野への応用について	スギノマシン プラント機器 事業本部 微粒装置部	原島 謙一
17:20-17:45	総合討論		
18:00-20:00	懇親会		

定員：150名、(申込先着)※2022/7/25 申し込み開始予定

申込方法：HP(<https://sites.google.com/view/food-hydrocolloid-org>)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。

連絡先：〒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 事務局 松川 真吾； e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org