

## ～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すが、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、日本材料学会、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**：2024年10月7日(月) 13:00-17:20 (12:45～受付開始)

**会場**：東京海洋大学品川キャンパス楽水会館大会議室

<https://www.kaiyodai.ac.jp/overview/access/>

## プログラム

13:00-13:05	挨拶	京都大学	松村 康生
13:05-14:05	レオロジーと光散乱・電気化学測定同時測定による食品素材の物性評価	(株)アントンパール・ジャパン	山縣 義文
14:05-15:05	化粧品・食品用製剤の摩擦ダイナミクスとテクスチャー	山形大学	野々村美宗
15:05-15:20	休憩		
15:20-16:20	食品乳化物・泡の構造観察とその物性	酪農学園大学	川端 庸平
16:20-17:20	泡沫の液体分率による性質の違い	都立大学	栗田 玲

**定員**：90名(申込先着順) ※2024年7月下旬申し込み開始予定

**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。

**申込みに関する連絡先**：〒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

e-mail: [sympo@food.hydrocolloids.org](mailto:sympo@food.hydrocolloids.org)

**食品ハイドロコロイド研究会事務局**：事務局長 半田明弘(東京電機大学) 会計担当 松川真吾(東京海洋大学)

# 第35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、日本材料学会、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：2024年10月8日(火) 9:30-17:10 (9:15~受付開始)

会場：東京海洋大学品川キャンパス楽水会館大会議室 <https://www.kaiyodai.ac.jp/overview/access/>

## プログラム

9:30-9:35	開会の挨拶	京都大学	松村 康生
9:35-10:15	乾熱変性による卵白タンパク質の加熱ゲル化性改質	東京農業大学	小山 翔大
10:15-10:45	ゲノム編集技術を活用したアレルギー低減卵の研究	キューピー(株)	児玉 大介
10:45-11:15	プロテインホスファターゼによる牛乳およびプラントベース食品の品質改良効果	合同酒精(株)	森江 恭子
11:15-11:25	休憩		
11:25-11:55	フレッシュモッツアレラの品質維持：冷凍保管と賞味期限の最適化によるSDGsへの貢献	森永乳業(株)	木村隆太郎
11:55-12:35	豆乳の加工と流動性の制御	静岡県立大学	下山田 真
12:35-13:55	昼休み		
13:55-14:25	酵素による植物性代替肉の高機能化	天野エンザイム(株)	酒井 杏匠
14:25-15:05	小麦グルテン性状におけるグリアジン各分子種の役割	東京農業大学	岡 大貴
15:05-15:45	ポリフェノール類によるゼラチンゲルの物性改変 ～脂身代替食品の開発に向けて～	新潟大学	赤澤 隆志
15:45-16:00	休憩		
16:00-16:30	魚タンパク質の消化性とそのコントロール	(株)鈴廣蒲鉾本店	植木 暢彦
16:30-17:10	医療・治療用途水産ねり製品の開発	東京海洋大学	高橋 希元
17:10	閉会の挨拶	東京海洋大学	松川 真吾
17:40~	懇親会		

定員：90名(申込先着順) ※2024年7月下旬申し込み開始予定

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。

申込みに関する連絡先：東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学海洋生命科学部 [sympo@food.hydrocolloids.org](mailto:sympo@food.hydrocolloids.org)

食品ハイドロコロイド研究会事務局：事務局長 半田明弘(東京電機大学) 会計担当 松川 真吾(東京海洋大学)