

食品ハイドロコロイドセミナー2025

～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：2025 年 6 月 20 日(金) 13:00～17:30 (12:30～ 受付開始)

会 場：京都大学宇治キャンパス 生存圏研究所木質材料実験棟(木質ホール)3階大会議室

https://www.rish.kyoto-u.ac.jp/images/Uji_Campus_2017_A3WH.pdf

プログラム

13:00-13:05	挨拶	京都大学生存圏研究所	松村康生
13:05-14:05	キチンナノファイバーの研究開発の最前線	京都大学生存圏研究所	伊福伸介
14:05-15:05	タンパク質の凝集や相分離を制御する 溶液添加剤	筑波大学数理物質系	白木賢太郎
15:05-15:20	休憩		
15:20-16:20	生存圏研究所・農学研究科研究設備見学会	京都大学生存圏研究所 京都大学大学院農学研究科	伊福伸介 南部優子
16:30-17:30	Rheo-NMR 装置による生体高分子の 動態解析	京都大学大学院農学研究科	菅瀬謙治

定 員：90名(申込先着順)※4月下旬申し込み開始

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

※会員価格は当会会員になります

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：〒350-0394 埼玉県比企郡鳩山町大字石坂

東京電機大学理工学部生命科学系 食品タンパク質化学研究室

e-mail: 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)

第 36 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

日 時： 2025 年 6 月 21 日(土) 9:30~17:15 (9:00~ 受付開始)

会 場： 京都大学 宇治キャンパス 生存圏研究所木質材料実験棟(木質ホール) 3 階大会議室

https://www.rish.kyoto-u.ac.jp/images/Uji_Campus_2017_A3WH.pdf

プログラム

9:30- 9:35	開会の挨拶	京都大学生存圏研究所	松村康生
9:35-10:15	多糖類とタンパク質の複合体を利用した エマルジョンの調製と食品での活用	三栄源エフエフアイ(株)	前田和寛
10:15-10:55	微粒子で安定化されるソフトマテリアル ~エマルジョン・泡・ドライリキッド~	甲南大学	村上 良
10:55-11:05	休憩		
11:05-11:45	ナノキチンをはじめとする分子集合体を利用した界面機能制御	京都大学生存圏研究所	赤松允顕
11:45-12:25	セルロースナノファイバーの食品への応用	日本製紙(株)	多田裕亮
12:25-13:45	昼休み		
13:45-14:25	アルロースの概要と生理機能に関する研究	松谷化学工業(株)	山田貴子
14:25-15:05	環状オリゴ糖 α -シクロデキストリンの 消化管ケミストリーと食品への応用	(株)シクロケムバイオ	中田大介
15:05-15:45	製剤へのハイドロコロイドの応用	東京理科大学	廣瀬香織
15:45-15:55	休憩		
15:55-16:35	タンパク質の面からの泡沫の理解	大阪大学	鳥巢哲生
16:35-17:15	小麦タンパクを用いた動物性タンパク質の 食感再現に向けた研究	グリコ栄養食品(株)	鈴木 綾
17:15-17:20	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)※4 月下旬申し込み開始

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 (学生 2000 円) 支払方法： 申込受理後、e メールにて通知。 ※会員価格は当会会員になります

申込みに関する連絡先：〒350-0394 埼玉県比企郡鳩山町大字石坂 東京電機大学理工学部生命科学系 食品タンパク質

化学研究室 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)