

## 第 45 回食品の物性に関するシンポジウム

日 時：2018 年 8 月 28 日（火）および 29 日（水）

場 所：九州栄養福祉大学 小倉北キャンパス

主 催：食品の物性に関するシンポジウム運営委員会

### プログラム

8 月 28 日

13：30～14：10 未利用食品タンパク質資源の機能性ペプチドとしての有効利用 -ゲル形成促進作用と抗酸化作用-

米倉 政実（九州栄養福祉大学 食物栄養学部）

14：10～14：50 苦味および渋味刺激の受容とその口腔内機能

樽野 絵美（サントリーグローバルイノベーションセンター（株））

14：50～15：30 米飯の初期老化を数値化および視覚化する多面的評価法

大田原 美保（東京聖栄大学 健康栄養学部）

15：30～15：40

休憩

15：40～16：20 ショ糖脂肪酸エステル／水／食用油系の相状態及び乳化性に対するアルコール類の影響

松浦 傳史（三菱ケミカルフーズ（株）研究開発センター）

16：20～17：10 マイクロチャネル乳化による単分散エマルジョンの調製とその応用

中嶋 光敏（筑波大学大学院 生命環境科学研究科）

18:00 頃～ 懇親会（小倉リーセントホテル）

8 月 29 日

9：30～10：10 わらびもちのナノスケール構造の解明

松葉 豪（山形大学大学院 有機材料システム研究科）

10：10～10：50 多糖類の分子間相互作用解析

武政 誠（東京電機大学 生命化学系）

10：50～11：40 澱粉および澱粉質食品の糊化・老化と加工

北村 進一（大阪府立大学 研究推進機構 生物資源開発センター）

11：40～13：00

昼食休憩

13：00～13：40 スポンジ構造を保有するケーキおよびパンのレオロジー特性に与えるデンプンの影響

楠瀬 千春（九州栄養福祉大学 食物栄養学部）

13：40～14：20 植物乾燥粉末を添加した練り製品の物性と性質

谷口 成紀（水産大学校 食品科学科）

14：20～14：30

休憩

14：30～15：10 新規サツマイモ澱粉の物理化学特性と食品への利用

時村 金愛（鹿児島県大隅加工技術研究センター）

15：10～15：50 粉碎前加水処理を施した米粉の特性と加工品品質

奥西 智哉（(国)農研機構 食品研究部門 食品加工流通研究領域）

#### シンポジウム参加費

一般（要旨集込み） 事前申込 5,000 円、当日申込 7,000 円

学生（要旨集込み） 事前申込 1,000 円、当日申込 2,000 円\*

\*:今回も食品物性分野の発展を意図して学生参加費を大幅に低くしています。  
多数のご参加を期待しています。

懇親会参加費：ウェブページをご覧ください。

シンポジウム及び懇親会への参加の事前申込は下記ウェブページでお願いします（プログラムもご確認いただけます）。シンポジウムの事前申込はシンポジウム開催 7 日前の 8 月 21 日（火）17 時まで受け付けています。懇親会の事前申込については、ウェブページにて詳細をご案内いたします。

ウェブページ：<http://bussei-symposium.main.jp/>

その他お問い合わせ

香川大農 合谷祥一

Tel.&Fax. 087-891-3103

E-mail: [gohtahni@ag.kagawa-u.ac.jp](mailto:gohtahni@ag.kagawa-u.ac.jp)

京大院農 松村康生

Tel. 0774-38-3745, Fax. 0774-38-3746

E-mail: [matsumur@kais.kyoto-u.ac.jp](mailto:matsumur@kais.kyoto-u.ac.jp)