

第38回食品の物性に関するシンポジウム

日時：2011年9月17日（土）および18日（日）

場所：愛知県名古屋都市センター（名古屋市中区金山町一丁目1番1号金山南ビル内）14階特別会議室

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

9月17日

13：30～14：10 ソバ食品の物性へのルチン-タンパク質相互作用の関与  
栗津原理恵（金沢学院短期大学）

14：10～14：50 モロヘイヤや山椒に含まれる多糖類の構造と物性  
山崎栄次（三重工業研究所 食と医薬品研究課）

14：50～15：10 休憩

15：10～16：00 特別講演：調理における食物のテクスチャーに関するレオロジー的研究とその応用

大越ひろ（日本女子大学家政学部）

16：00～16：40 食品の物性によって変わる肺炎と窒息のリスク  
道脇幸博（武蔵野赤十字病院特殊歯科・口腔外科）

16：40～17：20 各種イオン交換樹脂への糖およびイオンの分配平衡  
安達修二（京都大学農学研究科）

18：00～ 懇親会

9月18日

9：30～10：10 ハイドロコロイドの乳化特性  
中馬 誠（三栄源 FFI）

10：10～10：50 音響による食品物性評価法  
西津貴久（岐阜大学応用生物科学部）

10：50～11：10 休憩

11：10～11：50 野菜の食感評価における留意点  
堀江秀樹（農業・食品産業技術総合研究機構 野菜茶業研究所）

11：50～13：00 昼食休憩

13：00～13：40 炭化セルロース粒の製パン性への影響とその機能  
田原 彩（神戸女子大学大学院家政学研究科）

13：40～13：50 休憩

13：50～14：30 新形質米の胚乳澱粉の性質と米飯物性との関係  
○ 井ノ内直良，中浦嘉子（福山大学生命工学部）

14：30～15：10 米飯の物性に及ぼす酢酸添加の影響

大石恭子（和洋女子大学家政学群）

シンポジウム参加費：一般 事前申込 6000 円、当日申込 8000 円

学生 事前申込 3000 円、当日申込 4000 円

懇親会参加費：一般 事前申込 5000 円、当日申込 6000 円

学生 事前申込 3000 円、当日申込 4000 円

参加費及び懇親会費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）。事前申込はシンポジウム開催 8 日前の 9 月 9 日 17 時まで受け付けています。

ウェブページ：<http://www.quality.kais.kyoto-u.ac.jp/bussei.html>

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)