

第40回食品の物性に関するシンポジウム

日時：2013年9月20日（金）および21日（土）

場所：ルポール讃岐（香川県高松市）

<http://www.oyadonet.com/sanuki/access.html>

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20日

- 13：30～14：10 食品の熱物性値 ー測定法，推算法とその応用ー
村松良樹（東京農業大学生物産業学部）
- 14：10～14：50 油脂結晶研究の最前線
本同 宏成（広島大学大学院生物圏科学研究科）
- 14：50～15：00 休憩
- 15：00～15：40 ゲル破壊の溶媒効果
田中良巳（横浜国立大学大学院環境情報研究院）
- 15：40～16：20 異なる状態の油脂がマッシュポテトの力学的特性、飲み込みやすさに及ぼす影響
大須賀彰子（日本女子大学大学院人間生活学研究科）
- 16：20～17：20 特別講演 氷結晶表面の光学その場観察：表面融解による擬似液体層の生成
佐崎 元（北海道大学低温科学研究所）
- 18：30～ 懇親会（ルポール讃岐）

9月21日

- 9：30～10：10 変異体米澱粉の構造がその物理化学特性に与える影響
○高橋 徹・藤田直子¹⁾（秋田県総合食品研究センター・秋田県立大学¹⁾）
- 10：10～10：50 小麦粉品質に係る遺伝子型と小麦品種の育成
高田 兼則（(独)農業・食総研機構 近畿中国四国農研センター）
- 10：50～11：50 特別講演 おいしさの科学研究の動向と実際
山野善正（(社)おいしさの科学研究所）
- 11：50～13：00 昼食休憩
- 13：00～13：40 優れた健康機能を有する希少糖 D-Psicose～食品加工における効果
早川 茂（香川大学農学部）
- 13：40～14：20 小麦グルテンのネットワーク形成における食塩の役割

- 裏出令子（京都大学大学院農学研究科）
14：20～14：30 休憩
14：30～15：10 噴霧乾燥による機能性食品粉末の創製
吉井英文（香川大学農学部）
15：10～15：50 根菜類の加熱における最適調理条件の設定
遠藤瑤子（お茶の水女子大学生生活環境教育研究センター）

シンポジウム参加費：一般 事前申込 6,000 円、当日申込 8,000 円
学生 事前申込 3,000 円、当日申込 4,000 円
懇親会参加費（予定）：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 9 月 13 日（金）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

京大院農 松村康生

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

E-mail: matsumur@kais.kyoto-u.ac.jp