

第 41 回食品の物性に関するシンポジウム

日 時：2014 年 9 月 25 日（木）および 26 日（金）

場 所：新潟大学駅南キャンパス「ときめいと」（新潟県新潟市中央区笹口1-1 プ
ラーカ 1 の 2 階）

<https://www1.niigata-u.ac.jp/tokimate/>

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 2 5 日

13：30～14：10 嚥下困難者の食支援を考える

井上 誠（新潟大学大学院 医歯学総合研究科）

14：10～14：50 ゲル状食品のレオロジー特性と咀嚼特性との関係

田代 有里（東京海洋大学 食品生産科学部門）

14：50～15：30 3次元嚥下動態シミュレータ“Swallow Vision®”を用いた
嚥下動作中の食品物性変化の数値的な可視化

神谷 哲（(株) 明治 技術開発研究所）

15：30～15：40

休憩

15：40～16：20 米の食味、成分、品質に関する遺伝子の単離と機能解析

堀 清純（(独) 農業生物資源研究所）

16：20～17：20 特別講演 圧力は、再び私たちを救えるか？

山崎 彬（越後製菓(株)）

18:00 頃～ 懇親会（チサンホテル&コンファレンスセンター新潟：プ
ラーカ 1 の 4 階）

9 月 2 6 日

9：30～10：10 若年女性の味覚感受性について

小林 三智子（十文字学園女子大学 人間生活学部）

10：10～10：50 災害食、治療食、介護食の最前線

別府 茂（ホリカフーズ(株)）

10：50～11：40 ゴマ豆腐のレオロジーと食感

佐藤 恵美子（新潟県立大学 人間生活学部）

11：40～13：00

昼食休憩

13：00～13：40 表面波による生体組織・果実の硬さ評価

○崔 博坤¹⁾・池田 敬²⁾

（1：明治大学 理工学部、2：明治大学 農学部）

13：40～14：20 ゲルー増粘剤分散系の縮小管流れでの流動特性

鳴海 敬倫 (新潟大学大学院 自然科学研究科)

14 : 20 ~ 14 : 30

休憩

14 : 30 ~ 15 : 10 乳タンパク質と安定剤高分子の混合系の安定性および油滴添加の与える影響

花澤 智仁 (雪印メグミルク (株))

15 : 10 ~ 15 : 50 製麺の基礎および課題克服のための近年の技術進歩

杉山 久 (東洋水産 (株))

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 : 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 6 日前の 9 月 19 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