

第 42 回食品の物性に関するシンポジウム

日 時：2015 年 9 月 14 日（月）および 15 日（火）

場 所：京都大学宇治キャンパス 化研大セミナー室

<http://www.uji.kyoto-u.ac.jp/>

主 催：食品の物性に関するシンポジウム運営委員会

共 催：日本食品科学工学会関西支部

プログラム

9 月 14 日

13：30～14：10 乾燥食品および粘弾性固体食品のガラス転移温度とその利用
川井 清司（広島大学大学院生物圏科学研究科）

14：10～14：50 新潟県米粉の開発及び食品への利用
吉井 洋一（新潟県農業総合研究所 食品研究センター）

14：50～15：30 果実の酵素剥皮技術
尾崎 嘉彦（近畿大学生物理工学部食品安全工学科）

15：30～15：40 休憩

15：40～16：20 ゲルおよび液状食品の咀嚼・嚥下特性
森高 初恵（昭和女子大学 大学院生活機構研究科）

16：20～17：00 食物の力学的特性と食べ易さの関係 -マッシュポテトや肉な
どの加工食品の食べ易さ（仮）-
大越 ひろ（日本女子大学家政学部食物学科）

17:30 頃～ 懇親会

9 月 15 日

9：30～10：10 高圧力を利用した柑橘マーマレードに関する研究
栗田 寛子（福山大学生命工学部）

10：10～10：50 セルロースを食品材料へ展開する試み
山根 千弘（神戸女子大学）

10：50～11：30 植物由来セルロースナノファイバーの単離と応用
阿部 賢太郎（京都大学大学院生存圏研究所生物機能材料分野）

11：30～13：00 昼食休憩

13：00～13：40 食品系におけるナノエマルジョンの調製
脇坂 聡（グリコ栄養食品（株））

13：40～14：20 安定でおいしさを引き出す乳化とは
羽木貴志（太陽化学（株））

14：20～14：30 休憩

14：30～15：10 局所ヤング率測定法の開発とスナック菓子の食感評価への応用

門脇 廉（九州大学大学院工学研究科 機械工学部門）

15：10～15：50 パスタ内の水の移動メカニズム

○小川剛伸、安達修二（京都大学大学院農学研究科）

シンポジウム参加費：一般 事前申込 2000 円、当日申込 3000 円

学生 事前申込 1000 円、当日申込 1500 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4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