

# 食品ハイドロコロイドセミナー2016

## ～初心者のためのハイドロコロイド研究法の解説～

食品ハイドロコロイドの構造と物性に関する研究方法についてのセミナーを開催いたします。この分野は学問的にも産業のためにも重要であります。多くの手法の習得が必要になるケースが多々あります。当セミナーは初心者が食品ハイドロコロイドへの理解を深め、研究を進める上で新しい手法を学ぶ際の敷居を低くするために有益な解析法を集めました。

**主催：**食品ハイドロコロイド研究会

**協賛：**化学工学会、高分子学会、セルロース学会、日本栄養・食糧学会、日本応用糖質科学会、日本家政学会、日本化学会、日本官能評価学会、日本こんにやく協会、日本材料学会、日本食品化学学会、日本食品機械研究会、日本食品科学工学会、日本食品工学会、日本食品添加物協会、日本食物繊維学会、日本水産学会、日本生化学会、日本生物工学会、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本農芸化学会、日本バイオレオロジー学会、日本物理学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50音順・依頼中)

**日時：**2016年5月12日(木) 13:30-17:10 (受付は12:50から開始します)

**会場：**国立大学法人東京海洋大学白鷹館多目的スペース <http://www.kaiyodai.ac.jp/info/37/38.html>

**プログラム** (題目は仮題)

13:30-14:20	(仮) NIRの基礎と食品への応用	北海学園大学工学部	魚住 純
14:20-15:10	味覚および嗅覚刺激に伴う脳機能計測の動向 ～ fNIRSを中心に～	島津製作所	井上 正雄
15:10-15:30	休憩		
15:30-16:20	未定 (電子顕微鏡の基礎と食品への応用)	日本電子株式会社	(未定)
16:20-17:10	真空下での乾燥に耐えるナノスーツ食品のありのまま電顕観察への応用	名古屋工業大学大学院工学研究科	石井 大佑

**定員：** 60名 (申込先着順)

**申込方法：**HP (<http://food.hydrocolloids.org/sympo>) から必要事項をご記入の上お申し込み下さい。

**参加費：** (1) 第26回食品ハイドロコロイドシンポジウム参加の場合

食品ハイドロコロイド研究会会員：3000円 (学生会員1000円)

非会員：一般 5000円、大学・官公庁 3000円、学生 2000円

(2) 第26回食品ハイドロコロイドシンポジウム非参加の場合

食品ハイドロコロイド研究会会員：5000円 (学生会員1000円)

非会員：一般 8000円、大学・官公庁 6000円、学生 3000円

**支払方法：** 申込受理後、eメールにて通知。

**事務局：** 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学海洋科学系

食品ハイドロコロイド研究会 世話人 松川 真吾

e-mail: [sympo@food.hydrocolloids.org](mailto:sympo@food.hydrocolloids.org)