

第18回「応用糖質科学ワークショップ」 —澱粉・糖質科学の基礎と製品化の実際—

澱粉やそれを原料として製造される糖質は、古来より実に様々な食品や工業分野で広く利用されてきました。一口に澱粉、糖質と言っても実際に利用される用途毎に、好ましい物性や機能、味質等が当然異なっています。こうした多様な用途に対応可能な製品を開発していく為には、澱粉・糖質の基礎的な理解を深めるとともに、それらを加工していく手段、更にはその評価方法等を体系的に検討若しくは開発していく必要があります。

今回のワークショップでは、澱粉・糖質科学の基礎と製品化の実際と題し、研究開発の実例を通して、基礎から開発手法、法令等の留意すべき項目、評価方法等をご紹介します事を目的としています。また、会場である(地独)大阪市立工業研究所の分析機器類を中心とする施設見学も予定しております。本ワークショップは、民間企業に勤めて澱粉・糖の研究開発を始めた若手研究者、大学学部・院生、研究機関の若手研究員や、糖質分野の研究開発に新たにチャレンジする研究者から、あらためて基礎や実践的内容を学びたい中堅研究者を対象にしています。皆様方のこれからの研究・開発に是非お役立て頂ければ幸いです。

対 象	会員、非会員を問いません。
日 程	平成 28 年 5 月 27 日(金) 9 時 30 分～16 時 45 分
会 場	(地独)大阪市立工業研究所 大講堂 (3 階)
アクセス	JR 大阪環状線・地下鉄中央線又は鶴見緑地線 森ノ宮駅下車(4 番出口) 北東 600m(徒歩 10 分) 詳細は下記アクセスマップをご参照ください。 http://www.omtri.or.jp/
定 員	60 名(先着順) ※ 事前に申込書でお申し込みください。申込受領後、登録完了のメールをお送りします。
会 費	会員および非会員共： 無 料
申込締切	平成 28 年 5 月 13 日(金) ※定員に達した場合、期限前でも締切りさせていただきます事、ご了承ください。
申込先	下記申込書にご記入の上、郵送または下記宛、お申込み下さい。 日本応用糖質科学会事務局 〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋 1-1-1 パレスサイドビル Tel. 03-6267-4550, Fax. 03-6267-4555. E-mail. jsag@mynavi.jp 担当者 服部元紀

《 受 講 申 込 書 》

第18回「応用糖質科学ワークショップ」

プログラム

09:30～10:00	受付
10:00～10:05	開会 「はじめに」
10:05～10:50	「高分子科学からみた澱粉の糊化・老化と改質」 大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科分子情報科学講座 教授 北村進一
10:50～11:00	休 憩
11:00～11:45	「食品加工における澱粉・糖質の物理的性状変化」 広島大学 大学院生物圏科学研究科生物機能開発学専攻 准教授 川井清司
11:45～13:00	昼休み
13:00～13:45	「食品に関わる糖質の基礎」 地方独立行政法人大阪市立工業研究所生物・生活材料研究部 糖質工学研究室 室長 村上 洋
13:45～13:55	休 憩
13:55～14:40	「産業用糖質関連酵素とその利用」 天野エンザイム(株)岐阜研究所マーケティング本部 産業用酵素開発部 上席専門研究員 岡田正通
14:40～15:25	「澱粉糖化品メーカーによる製品開発の実例紹介」 日本食品化工(株)研究所 研究一課長 藤本佳則
15:25～15:35	休 憩
15:35～16:35	大阪市立工業研究所施設見学
16:35～16:45	閉会 「おわりに」

問合せ先

中野博文: E-mail. nakanohi@omtri.or.jp, Tel. 06-6963-8068, Fax.06-6963-8079

高田 正保: E-mail. masayasu.takada@nisshoku.co.jp, Tel. 03-3212-9119,
Fax.03-3212-9132

—澱粉・糖質科学の基礎と製品化の実際—

申込先 : 一般社団法人日本応用糖質科学会 担当 : 服部 宛

〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋 1-1-1 パレスサイドビル 9F 株式会社毎日学術フォーラム内

Tel 03-6267-4550 Fax 03-6267-4555 E-mail: jsag@mynavi.jp

フリガナ	
氏名	
所属	
所在地	〒
	TEL() — FAX() —
	E-mail:
連絡先(上記 と異なる場合)	〒
	TEL() — FAX() —
	E-mail:
勤務年数	年 日本応用糖質科学会 (会員・非会員) どちらかに○
施設見学	希望する ・ 希望しない どちらかに○