

第43回食品の物性に関するシンポジウム

日時：2016年9月1日（木）および2日（金）

場所：広島アステールプラザ（広島市中区加古町4-17）

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1日

- 13：00～13：40 凍結含浸法により作製した食品素材の物性
中津 沙弥香（広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター）
- 13：40～14：20 肉の加熱調理過程における物性変化のシミュレーション
柴田奈緒美（岐阜大学教育学部）
- 14：20～15：00 水溶性多糖類のゲル化を利用して作製した米粉麺の物性について
新田陽子（岡山県立大学保健福祉学部）
- 15：00～15：10 休憩
- 15：10～15：50 冷凍うどんの物性に関する話題－冷凍保存による物性劣化－
古橋敏昭（テーブルマーク（株））
- 15：50～16：30 冷凍ドウの製パン性低下の原因と多糖類による製パン性改良の可能性について
森元直美（松谷化学工業（株））
- 16：30～17：10 ソフトマテリアルの滑り摩擦
新田高洋（岐阜大学工学部）

17:30 頃～ 懇親会

9月2日

- 9：30～10：10 食感等の物性および風味が豆類のおいしさにおよぼす影響
野村知未（広島女学院大学人間生活学部）
- 10：10～10：50 食品高圧加工における物理的変化
山本和貴（農研機構 食品研究部門）
- 10：50～11：30 **減圧乾燥時の圧力によって物性を制御した新たな乾燥食品の創製**
森川卓哉（岩手大学三陸水産研究センター）
- 11：30～12：30 昼食休憩
- 12：30～13：10 ミクロゲルの乳化・泡沫系食品への展開－Mickering 安定化機構の可能性
松宮健太郎（京都大学大学院農学研究科）

13：10～13：50 O/W エマルション様チョコレートの構造評価と油脂混合状態の解明

上野 聡（広島大学大学院生物圏科学研究科）

13：50～14：30 チョコレートの内部構造と油脂移行

本同宏成（広島大学大学院生物圏科学研究科）

14：30～14：40

休憩

14：40～15：20 固体粒子添加が油脂結晶化・物性に及ぼす影響

吉川真一（不二製油グループ本社(株)）

15:20～16:00 分子間化合物を利用したマーガリン製造における油脂結晶の制御について

仲西賢剛（ミヨシ油脂(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8月26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