

第33回食品ハイドロコロイドシンポジウム

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、日本食品科学工学会、日本食品機械研究会、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、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本バイオレオロジー学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50音順・依頼中)

日時：2022年9月30日(金) 9:00-17:45

会場：京都大学農学部総合館 (今年度は会場で行ないます)

<https://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/>

プログラム(題目)

9:00-9:05	挨拶	筑波大学	中嶋 光敏
9:05-9:50	多糖類溶液の伸長レオロジーとトライボロジー及びこれらを用いた嚙下特性評価	三栄源エフ・エフ・アイ(株)	中馬 誠
9:50-10:35	咀嚼嚙下時の舌運動解析	新潟大学歯学部	堀 一浩
10:35-10:50	休憩		
10:50-11:35	牛乳および豆乳飲料モデルの起泡特性に与える乳化剤の効果	京都大学大学院農学研究科	松宮健太郎
11:35-12:20	多糖類の分子構造の解析と食品における物性機能について	茨城大学、不二製油	中村 彰宏
12:20-13:20	昼休み		
13:20-14:05	パスタ茹で調理における塩分の挙動と水分移動	東京海洋大学 海洋生命科学部	福岡 美香
14:05-14:50	素麺の性状と構造観察	兵庫県立大学	吉村 美紀
14:50-15:35	食品の内部構造の可視化と食感予測	京都大学大学院農学研究科	小川 剛伸
15:35-15:50	休憩		
15:50-16:35	ナノファイバー化技術を利用した食品開発	石川県立大学 生物資源環境 学部食品科学科	長野 隆男
16:35-17:20	湿式微粒化装置「スターバースト」の食品分野への応用について	スギノマシン プラント機器 事業本部 微粒装置部	原島 謙一
17:20-17:45	総合討論		
18:00-20:00	懇親会		

定員：150名、(申込先着)※2022/7/25 申し込み開始予定

申込方法：HP(<https://sites.google.com/view/food-hydrocolloid-org>)から必要事項をご記入の上お申し込み下さい。

参加費：

		一般	大学・官公庁	学生
シンポジウムのみ参加	会員	5,000	5,000	1,000
	非会員	8,000	7,000	3,000
セミナーとシンポの両方に参加	会員	8,000	8,000	2,000
	非会員	13,000	11,000	4,000

懇親会費：5000円

支払方法：申込受理後、eメールにて通知。

連絡先：〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7 東京海洋大学海洋生命科学部

食品ハイドロコロイド研究会 事務局 松川 真吾； e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org