

第26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

共催:京都大学化学研究所 共同利用・共同研究拠点

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:2015年5月22日(金) 9:30-17:20(受付は8:30から開始します)

会場: 京都大学化学研究所 共同研究棟 大セミナー室

〒611-0011 京都府宇治市五ヶ庄 ([http:// www.kuicr.kyoto-u.ac.jp/kaken_building.html](http://www.kuicr.kyoto-u.ac.jp/kaken_building.html))

プログラム(題目は仮題)

9:30-9:40	挨拶	東京海洋大	松川真吾
9:40-10:20	蒸気吹き込み法による高粘度エマルションの調製と食品加工への応用	広島大学院生物圏科学	羽倉義雄
10:20-11:00	澱粉の糊化・老化と食品加工	大阪府立大院生命環境	北村進一
11:00-11:40	加工でん粉の特性と食品への利用法	松谷化学工業(株)	横山公一
11:40-12:40	昼休み		
12:40-13:20	摂食・嚥下障害と嚥下調整食	県立広島大学人間文化	栢下 淳
13:20-14:00	食べる・飲み込むの科学とリハビリテーション-摂食嚥下機能の“生涯発達”-	県立広島大学保健福祉	矢守麻奈
14:00-14:40	高齢者の咀嚼・嚥下機能を考慮した食品の物性および食感の設計	三栄源エフ・エフ・アイ(株)	船見孝博
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:40	分散系/乳濁系のレオロジー	京都大学化学研究所	渡辺 宏
15:40-16:20	豆乳コロイドの凝集・分散	東北大学院農学	藤井智幸
16:20-17:00	粒子の高分子相分離に与える影響	雪印メグミルク(株)	花澤智仁
17:00-17:20	総合討論		
17:30-19:30	懇親会		

定 員: 95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: 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

懇親会費: 5000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 /