

第42回食品の物性に関するシンポジウム

平成27年9月14日、15日

京都大学化学研究所共同研究棟大セミナー室

主催：食品物性シンポジウム運営委員会

共催：（公益社団法人）日本食品科学工学会関西支部

京都大学化学研究所共同利用・共同研究拠点

第42回 食品の物性に関するシンポジウム

＜講演目次＞

＜講演時間 30分, 討論 10分＞

9/14(月) 13:30～17:20

- 13:30～14:10 乾燥食品および粘弾性固体食品のガラス転移温度とその利用 P. 1
川井 清司(広島大学大学院生物圏科学研究科)
- 14:10～14:50 新潟県米粉の開発及び食品への利用 P. 5
吉井 洋一(新潟県農業総合研究所食品研究センター)
- 14:50～15:30 果実の酵素剥皮技術 P. 10
尾崎 嘉彦(近畿大学生物理工学部食品安全工学科)
- 15:30～15:40 休憩
- 15:40～16:20 ゲル・液状食品の咀嚼・嚥下特性 P. 14
森高 初恵(昭和女子大学 大学院生活機構研究科)
- 16:20～17:00 食物の力学的特性と食べ易さの関係ーきわめて粘稠な食物についてー P. 18
大越 ひろ(日本女子大学家政学部食物学科)

9/15(火) 9:30～15:50

- 9:30～10:10 高圧力を利用した柑橘マーマレードに関する研究 P. 22
栗田 寛子(福山大学生命工学部)
- 10:10～10:50 セルロースを食品材料へ展開する初めての試み P. 25
山根 千弘(神戸女子大学)
- 10:50～11:30 植物由来セルロースナノファイバーの単離と応用 P. 30
阿部 賢太郎(京都大学大学院生存圏研究所)
- 11:30～13:00 昼食休憩
- 13:00～13:40 食品系におけるナノエマルジョンの調製 P. 34
脇坂 聡((株)グリコ栄養食品)
- 13:40～14:20 安定でおいしさを引き出す乳化とは P. 38
羽木 貴志(太陽化学(株))
- 14:20～14:30 休憩
- 14:30～15:10 局所ヤング率測定法の開発とスナック菓子の食感評価への応用 P. 42
門脇 廉(九州大学大学院工学研究科 機械工学部門)
- 15:10～15:50 パスタ内の水の移動メカニズム P. 50
○小川 剛伸、安達 修二(京都大学大学院農学研究科)

世話人: 合谷 祥一 (香川大学農学部)
松村 康生 (京都大学大学院農学研究科)
渡辺 宏 (京都大学化学研究所)