

第25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：2014年5月23日(金) 9:30-17:10(受付は8:30から開始します)

会場：国立大学法人東京海洋大学楽水会館鈴木ホール <http://www.kaiyodai.ac.jp/info/37/38.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	「高分子物質の粘性, 弾性, 粘弾性」	理論高分子科学研究所	田中文彦
10:20-11:00	「コク味」 ペプチド、 γ -Glu-Val-Gly の呈味特性	味の素	宮村直宏
11:00-11:40	「コク」、「コク味」について	日本獣医生命科学大	西村敏英
11:40-12:40	昼休み		
12:40-13:20	異種筋肉タンパク混合ゲル	酪農学園大	船津保浩
13:20-14:00	オキアミからカニ風味かまぼこ	東京海洋大	岡崎恵美子
14:00-14:40	おいしいかまぼこを作るための科学	鈴廣かまぼこ	植木暢彦
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:30	流体力学の立場から嚙下のシミュレーション	首都大理工学研究科	水沼博
15:30-16:10	題目未定	森永乳業	宮崎桂介
16:10-16:50	医療現場から見た介護食	ナラティブホーム	佐藤伸彦
16:50-17:10	総合討論		
17:20-19:20	懇親会		

定員：95名(申込先着順)

申込方法：web上(<http://food.hydrocolloids.org/sympo/>)から必要事項をご記入の上お申し込みください。

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 国立大学法人東京海洋大学 海洋科学部食品生産科学科

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

<http://food.hydrocolloids.org/>