

# 食品ハイドロコロイドセミナー2019

～初心者のためのハイドロコロイド研究法の解説～

食品ハイドロコロイドの構造と物性に関する研究方法についてのセミナーを開催いたします。この分野は学問的にも産業のためにも重要であります、多くの手法の習得が必要になるケースが多々あります。当セミナーは初心者が食品ハイドロコロイドへの理解を深め、研究を進める上で新しい手法を学ぶ際の敷居を低くするために有益な解析法を集めました。

**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、日本生化学会、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：**2019年5月23日(木) 13:30-17:20 (受付は12:50から開始します)

**会場：**東京海洋大学(品川キャンパス) 楽水会館大会議室

<http://www.kaiyodai.ac.jp/info/37/38.html>

プログラム (題目は仮題)

13:30-14:20	クライオ電子顕微鏡によるソフトマテリアルの構造解析	京都大学化学研究所	倉田博基
14:20-15:10	食品の破壊構造の観察	明治大学農学部	中村 卓
15:10-15:30	休憩		
15:20-16:00	AI・IoTの基礎と食品分野への応用	(株) ユーワークス	宇田 渉
16:00-16:40	ニューラルネットワークによる食品におけるビッグデータ解析の可能性	東京海洋大学 海洋生命科学部	柴田真理朗
16:40-17:20	機械学習 (PLS 回帰) の応用：アルコール飲料におけるテクスチャーの物性値と官能評価の関係解析	キリン (株) R&D 本部酒類技術研究所	小田井英陽

**定員：** 80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：**

		一般	大学・官公庁	学生
セミナーのみ参加	会員	4,000	4,000	1,000
	非会員	7,000	6,000	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

**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 東京海洋大学海洋生命科学部

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](mailto:sympo@food.hydrocolloids.org)

## 第 30 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、日本生化学会、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：**2019年5月24日(金) 9:30-17:20 (受付は8:50から開始します)

**会場：**東京海洋大学(品川キャンパス)楽水会館大会議室

<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		
9:40-10:20	豆腐の低温エージングにおける油脂の役割	日本大学生物資源科学部	小林りか
10:20-11:00	バルク油脂の結晶化におよぼす 乳化剤添加効果の観察	広島大学大学院 生物圏科学研究科	上野 聡
11:00-11:40	油脂の結晶特性と結晶化制御	不二製油グループ本社(株) 未来創造研究所	吉川真一
11:40-12:40	昼休み		
12:40-13:20	ソフトマターのトライボロジー	横浜国立大学理工学部	鈴木淳史
13:20-14:00	食品のテクスチャと咀嚼行動	京都府立大学生命環境学部	田代有里
14:00-14:40	咀嚼回数と呈味強度	東京家政大学 生活科学研究所	森高初恵
14:40-15:00	休憩		
15:00-15:40	シート型センサによる嚥下筋電計測と食品開発 への応用に向けて	長野県工業技術総合センタ ー 材料技術部門	大森信行
15:40-16:20	咀嚼のタイミング検出と咀嚼音提示による コントロール	産業技術総合研究所 人間情報研究部門	遠藤博史
16:20-17:00	ウェアラブル咀嚼計測の可能性	シャープ(株) IoT プロダクツ統轄部	谷村基樹
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：**

		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。

**事務局：**〒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 世話人 松川 真吾； e-mail: [sympo@food.hydrocolloids.org](mailto:sympo@food.hydrocolloids.org)