

分散系及び界面物性研究会国際研究小集会 食品材料のコロイド相互作用

主催：日本レオロジー学会分散系及び界面物性研究会

日時：2012年10月5日（金）

場所：京都大学 宇治キャンパス 〒611-0011 京都市宇治市五ヶ庄

http://www.kuicr.kyoto-u.ac.jp/kaken_building.html

定員：100名（定員になり次第締切ります。下記特設ページでご登録下さい）

参加費：一般；1,000円、学生；500円（参加費は当日払い）

連絡先：京都大学大学院農学研究科品質評価学分野 松村康生

TEL：0774-38-3745 FAX：0774-38-3746 E-mail：matsumur@kais.kyoto-u.ac.jp

特設ページ：<http://www.quality.kais.kyoto-u.ac.jp/conference.html>

本小集会の趣旨および概要：エマルション、ディスペーション、泡、ゲルやゾルなど多くの食品の特性はコロイド間の相互作用によって支配されています。コロイドの相互作用の機構及びそのような相互作用が食品において果たす役割について理解を深めるためには、コロイド科学、レオロジー、微細構造観察、分光学、界面化学、コンピューターシミュレーション等の多岐にわたる手法を駆使する必要があります。このセミナーでは、コロイド相互作用研究における最近の知見を、7人の講師にご発表いただきます。講師は、それぞれ異なった食品系あるいは食品素材を対象として、独自の方法論で研究を進めておられる方々です。

プログラムの詳細は、以下の英文案内をご覧ください。

International Seminar “Colloidal Interactions of Food Materials”

Organized by Japan Society of Rheology, Division of Dispersion and Surface Properties

Date: October 5, 2012

Time: 10:00-17:00

Venue: Large Seminar room (CL-110), Joint Research Laboratory Building (Institute of Chemical Research), Uji Campus, Kyoto University

Gokasho, Uji, Kyoto 611-0011

(the “Building 2” in the map of the following URL)

http://www.kuicr.kyoto-u.ac.jp/icr_building.html

Fee: 1,000 yen (Student: 500 yen)

Registration limited to 100 persons

Contact: Prof. Yasuki Matsumura

matsumura@kais.kyoto-u.ac.jp, Tel: 0774-38-3745, Fax: 0774-38-3746

For further information and registration, please visit our website:http://www.quality.kais.kyoto-u.ac.jp/conference_en.html

The properties of many foods such as emulsions, dispersions, foams, gels and sols are governed by colloidal interactions. In order to understand the mechanism and evaluate the roles in food products of colloidal interactions, various techniques are used relating to colloidal science, rheology, microstructure observation, spectroscopy, interfacial chemistry, computer simulation, and so on. In this seminar, recent achievements in research on colloidal interactions are presented by seven

speakers who are studying different types of food material using their specialized techniques.

Program:

9:55-10:00 Opening remarks

Prof. Yasuki Matsumura (Kyoto University)

10:00-10:45 Stability properties of b-lactoglobulin emulsion with added Octenyl succinic anhydride modified b-glucon from barley

Prof. Soon-TaekHong (Chungnam National University, Korea)

10:45-11:30 Cellulose nanofiber: Preparation and characterization

Dr. Kentaro Abe (Kyoto University, Japan)

Break (11:30 – 11:35)

11:35-12:20 Developments in novel stabilizers of emulsions, foams and dispersions in foods

Prof. Brent S. Murray (Leeds University, UK)

12:20-13:30 Lunch

13:30-14:15 Interaction between tastants and hydrocolloids

Prof. Katsuyoshi Nishinari (Osaka City University, Japan)

14:15-15:00 Microstructure of foods (tentative title)

Dr. Marcel Paques (FrieslandCampina, the Netherlands)

15:00-15:20 Break

15:20-16:05 Chocolate microstructure & fat bloom development

Prof. D errick Rousseau (Ryerson University, Canada)

16:05-16:50 Super-molecular structure of polysaccharides

Dr. Takahiro Funami (San-Ei Gen, F.F.I., Japan)

16:50-17:00 General discussion & concluding remarks