

第34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、日本材料学会、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、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本バイオロジー学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50音順・依頼中)

日時：2023年10月3日(火) 9:00-17:45

会場：東京海洋大学白鷹館多目的スペース

<https://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/>

プログラム (題目は仮題)

9:00-9:05	挨拶	京都大学	松村 康生
9:05-9:50	垂直パイプ中を落下する食塊の分裂過程	日本大学生産工学部	小林奈央樹
9:50-10:35	フレーバー研究における マシンラーニングの応用	大阪公立大学	中田 靖
10:50-11:35	GC-TOFMSによる網羅的な香気成分解析	LECO ジャパン	樺島 文恵
	休憩		
11:35-12:20	食品の味におけるフレーバーの役割	東北大学大学院文学研究科	坂井 信之
13:20-14:05	Food Oral Processingにおける 咀嚼のバイオメカニズム	大阪歯科大学	小野 高裕
14:05-14:50	ロボット咀嚼シミュレータを用いた 食品評価の新展開	大阪大学工学部	東森 充
	休憩		
14:50-15:35	ペクチンのカルシウム反応性	ユニテックフーズ株式会社	種市 和也
15:50-16:35	グミキャンディを使用した多面的研究展開と 食感開発について	UHA 味覚糖株式会社	鈴木 潔
16:35-17:20	豆ヌードルの物性に関する話題	(株)ZENB JAPAN (株)Mizkan Holdings	丹下 裕介
17:20-17:45	総合討論		
18:00-20:00	懇親会		

定員：90名(申込先着順) ※2023年8月下旬申し込み開始予定

申込方法：HP(<https://sites.google.com/view/food-hydrocolloid-org>)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。

連絡先：〒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 事務局 松川 真吾； e-mail； sympo@food.hydrocolloids.org