

## 第 48 回食品の物性に関するシンポジウム

プログラム

日時 2024 年 9 月 13 日 (金)、14 日 (土)

場所 関東学院大学 金沢八景キャンパス「Foresight21」(5 階)

9 月 13 日(金)

14 : 00~14 : 05 開会の辞

14 : 05~14 : 45 農業・食品廃棄物由来セルロースナノファイバーのピッカリングエマルジョン乳化安定剤への展開  
川村 出 (横浜国立大学大学院 理工学府)

14 : 45~15 : 25 トレハロースによる食品の物性改変と市場に与える影響  
丸田 和彦 (ナガセヴィータ株式会社)

15 : 25~15 : 35 休憩

15 : 35~16 : 15 振動せん断変形によるあんこ・ホイップクリームの降伏挙動  
藤井 修治 (東洋大学 食環境科学部)

16 : 15~17 : 05 【特別講演】 放射光 X 線回折法による油脂結晶化の測定 —チョコレート・エマルジョンを例として—  
上野 聡 (広島大学大学院 統合生命科学研究科)

17 : 30~ 情報交換会 (関東学院大学 食堂ローズ)

9 月 14 日(土)

9 : 30~10 : 10 3D フードプリンティングのワクワク社会実装  
古川 英光 (山形大学 工学部)

10 : 10~10:50 ベーカリー製品の老化感に関するテクスチャー用語と食パンの評価事例  
森田 亜紀 (三菱商事ライフサイエンス(株)パン資材事業部)

10 : 50~11:30 摩擦ダイナミクスに着目した感性マテリアルの探索 ~化粧品・食品分野への展開~  
野々村 美宗 (山形大学 工学部)

11 : 30~13 : 00 昼食休憩

- 13：00～13：40 高齢者用食品の物性と嗜好性の改善について  
吉村 美紀（兵庫県立大学 環境人間学部）
- 13：40～14：20 慢性炎症予防効果をもつ嚥下調整食と非侵襲的な嚥下機能測定法  
山本 登志子（岡山県立大学 保健福祉学部）
- 14：20～14：30 休憩
- 14：30～15：10 卵白タンパク質の物性機能改変方法  
半田 明弘（東京電機大学 理工学部）
- 15：10～16：00 【特別講演】 超音波分光分析を用いた食品タンパク質ゲルの物性解析と  
その構造観察  
太田 尚子（日本大学短期大学部）
- 16：05 閉会の辞

\*\*\*\*\*

シンポジウム参加費（消費税込）

- 一般 事前支払：4,000 円、当日支払：6,000 円  
学生 事前支払：無料、当日支払：1,000 円

情報交換会参加費（消費税込）

- 一般 事前支払：5,000 円、当日支払：6,000 円  
学生 事前支払：2,500 円、当日支払：4,000 円

\*\*\*\*\*

- ※ シンポジウム参加及び懇親会参加の事前申込は以下の本公式サイトメニュー中の「参加申込」でお願いします。

➤ <http://bussei-symposium.main.jp>

事前申込および支払はシンポジウム開催 10 日前の 2024 年 9 月 3 日（火）17 時まで受け付けています。

- ※ 今回も食品物性分野の発展を意図して学生のシンポジウム参加費を大幅に低くしています。多数のご参加を期待しています。
- ※ 要旨集は電子ファイル（PDF）で発行します。事前支払をされた方には要旨集を事前に配付します。
- ※ 情報交換会は会場の都合上、当日のお申込みには対応できないことがあります。