

第 49 回食品の物性に関するシンポジウム プログラム

日時： 2025 年 9 月 18 日 (木)、19 日 (金)

場所： 静岡県コンベンションアーツセンター「グランシップ」908 号室

<https://www.granship.or.jp>

主催： 食品の物性に関するシンポジウム運営委員会

9 月 18 日(木)

13:40～13:45 開会の辞

13:45～14:25 酵素処理による米澱粉ゲルのナノ構造と物性の変化
勝野 那嘉子 (岐阜大学 応用生物科学部)

14:25～15:05 酵素による米飯や餅の老化抑制
石垣 佑記 (天野エンザイム株式会社)

15:05～15:20 休憩

15:20～16:00 高齢者食への展開・食文化継承・フードロス削減を目指した食品の食感評価
江口 智美 (静岡県立大学 食品栄養科学部)

16:00～16:50 **【特別講演】**食品テクスチャー研究 今までとこれから
神山かおる (農研機構 食品研究部門)

16:50～17:00 休憩

17:00～17:40 走査電子誘電率顕微鏡による溶液中の生物試料や食品試料の
直接観察と分析
小椋 俊彦 (産業技術総合研究所)

18:00～ 情報交換会 (Cafe GALLEY)

9 月 19 日(金)

9:30～10:10 分子・感覚・AI でフレーバーリリースを捉える
伊藤 圭祐 (静岡県立大学 食品栄養科学部)

10:10～10:50 食品加工における光センシング：大豆～豆腐製造過程における品質評価
斎藤 嘉人 (新潟大学自然科学系〔農学部〕)

10:50～11:30 生クリームからホイップクリームを経てバターをつくる
複雑系シンプルシミュレーション
野澤 恵理花 (山形大学大学院 有機材料システム研究科)

11:30～13:00 昼食休憩

13:00～13:40 食品画像処理と生成 AI への期待
加藤 邦人 (岐阜大学工学部電気電子・情報工学科)

13:40～14:20 プラントベースフードの現状
齋藤 裕 (不二製油株式会社)

14:20～14:30 休憩

14:30～15:10 植物性食品の物性および調味の制御
佐藤 瑤子 (お茶の水女子大学 基幹研究院 自然科学系)

15:10～16:00 融解するチョコレートの摩擦力測定
本同 宏成 (静岡県立大学 食品栄養科学部)

16:00～16:05 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。