

第39回食品の物性に関するシンポジウム

日 時：2012年8月27日（月）および28日（火）

場 所：酪農学園大学（江別市文教台緑町）札幌から快速で10分、普通で25分

大麻駅下車、徒歩約10分

主 催：食品の物性に関するシンポジウム運営委員会

プログラム

8月27日

13:30～14:30 特別講演 酪農学園大で行った種々の食品のレオロジー—測定法を中心にして—

中村邦男（酪農学園大学元教授）

14:30～15:10 コメ澱粉の物性・構造と高度利用

阿久澤さゆり（東京農業大学）

15:10～15:20 休憩

15:20～16:00 β -ラクトグロブリンの自己組織化によるアミロイド線維形成とその物性

佐々木直樹（北海道大学大学院先端生命科学研究院）

16:00～16:40 水酸化ナトリウム水溶液から調製した食材としてのセルロースとその物性

宮本 ひとみ（横浜国立大学・JSPS特別研究員）

16:40～17:20 抹茶の粒度と物性評価

沢村信一（（株）伊藤園中央研究所）

18:30～懇親会（詳細はウェーブページをご覧ください）

8月28日

10:00～10:40 高圧力下で冷凍したゲル状食品の物性と微細構造

寺本あい（関東学院大学）

10:40～11:20 混合多糖ゲルの物性と分子運動性

松川真吾（東京海洋大学）

11:20～12:00 ハッシュショウマメの調理特性

飯島久美子（お茶の水女子大学）

12:00～13:00 昼食休憩

13:00～13:40 調理における沸騰を表す用語・表現の言語間の比較

福留奈美（お茶の水女子大学）

13:40～14:20 凍結保存中の食品内の氷結晶の成長

萩原知明（東京海洋大学）

14:20~15:00 ゼリー状食品の摂食過程の解析

石原清香(三栄源エフ・エフ・アイ(株))

15:00~15:10 休憩

15:10~15:50 嘔下機能の脳機能イメージング:最近の動向とNIRS計測による取り組み

○ 岡本 雅子, 山脇 正永¹⁾ (帯広畜産大学・京都府立医科大学¹⁾)

15:50~16:30 食品の物性が摂食・嚥下機能に及ぼす影響について

越野 寿 (北海道医療大学)

シンポジウム参加費:一般 事前申込 6,000円、当日申込 8,000円

学生 事前申込 3,000円、当日申込 4,000円

懇親会参加費(予定):ウェブページをご覧ください。

シンポジウム及び懇親会への参加の事前申込は下記ウェブページでお願いします(プログラムもご確認いただけます)。シンポジウムの事前申込はシンポジウム開催 10 日前の 8 月 17 日(金) 17 時まで受け付けています。懇親会の事前申込については、ウェブページにて詳細をご案内いたします。

ウェブページ: <http://bussei-symposium.main.jp/>

その他お問い合わせ

香川大農 合谷祥一

Tel.&Fax. 087-891-3103

E-mail: gohtahni@ag.kagawa-u.ac.jp

京大院農 松村康生

Tel. 0774-38-3745, Fax. 0774-38-3746

E-mail: matsumur@kais.kyoto-u.ac.jp