食品ハイドロコロイドセミナー2024

～初心者のためのハイドロコロイド研究法の解説～

食品ハイドロコロイドの構造と物性に関する研究方法についてのセミナーを開催いたします。この分野は学問的にも産業のためにも重要でありますが、多くの手法の習得が必要になるケースが多々あります。当セミナーは初心者が食品ハイドロコロイドへの理解を深め、研究を進める上で新しい手法を学ぶ際の敷居を低くするために有益な解析法を集めました。

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、日本バイオレオロジー学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50 音順・依頼中)

日 時：2024 年 10 月 7 日(月) 13：00－17：20 (12：45～受付開始)

会 場：東京海洋大学品川キャンパス楽水会館大会議室

https://www.kaiyodai.ac.jp/overview/access/

プログラム

13:00-13:05	挨拶	京都大学	松村 康生
13:05-14:05	レオロジーと光散乱・電気化学測定の同時測定による食品素材の物性評価	(株)アントンパール・ジャパン	山縣 義文
14:05-15:05	化粧品・食品用製剤の摩擦ダイナミクスとテクスチャー	山形大学	野々村美宗
15:05-15:20	休憩		
15:20-16:20	食品乳化物・泡の構造観察とその物性	酪農学園大学	川端 庸平
16:20-17:20	泡沫の液体分率による性質の違い	都立大学	栗田 玲

定 員： ９０名（申込先着順）※2024 年 7 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
セミナーのみ参加	会員	4,000	4,000	1,000
	非会員	7,000	6,000	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

支払方法 ： 申込受理後、e メールにて通知。

申込みに関する連絡先 ： 〒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

e-mail; sympo@food.hydrocolloids.org

食品ハイドロコロイド研究会事務局: 事務局長 半田明弘（東京電機大学） 会計担当 松川 真吾（東京海洋大学）