第 36 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

日 時：2025 年 6 月 21 日(土) 9：30～17：15 (9：00～ 受付開始)

会 場：京都大学 宇治キャンパス 生存圏研究所木質材料実験棟（木質ホール） 3 階大会議室

https://www.rish.kyoto-u.ac.jp/images/Uji_Campus_2017_A3WH.pdf

プログラム

9:30- 9:35	開会の挨拶	京都大学生存圏研究所	松村康生
9:35-10:15	多糖類とタンパク質の複合体を利用した エマルションの調製と食品での活用	三栄源エフエフアイ㈱	前田和寛
10:15-10:55	微粒子で安定化されるソフトマテリアル ～エマルション・泡・ドライリキッド～	甲南大学	村上 良
10:55-11:05	休憩		
11:05-11:45	ナノキチンをはじめとする分子集合体を 利用した界面機能制御	京都大学生存圏研究所	赤松允顕
11:45-12:25	セルロースナノファイバーの食品への応用	日本製紙㈱	多田裕亮
12:25-13:45	昼休み		
13:45-14:25	アルロースの概要と生理機能に関する研究	松谷化学工業㈱	山田貴子
14:25-15:05	環状オリゴ糖α-シクロデキストリンの 消化管ケミストリーと食品への応用	㈱シクロケムバイオ	中田大介
15:05-15:45	製剤へのハイドロコロイドの応用	東京理科大学	廣瀬香織
15:45-15:55	休憩		
15:55-16:35	タンパク質の面からの泡沫の理解	大阪大学	鳥巣哲生
16:35-17:15	小麦タンパクを用いた動物性タンパク質の 食感再現に向けた研究	グリコ栄養食品㈱	鈴木 綾
17:15-17:20	閉会の挨拶	東京海洋大学	松川真吾
17:40～	懇親会		

定 員： ９０名（申込先着順）※4 月下旬申し込み開始

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 （学生 2000 円）支払方法： 申込受理後、e メールにて通知。 ※会員価格は当会会員になります

申込みに関する連絡先：〒350-0394 埼玉県比企郡鳩山町大字石坂 東京電機大学理工学部生命科学系 食品タンパク質化学研究室 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）