

第32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、日本官能評価学会、日本こんにやく協会、日本材料学会、日本食品化学学会、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、日本生化学会、日本咀嚼学会、日本調理科学会、日本熱測定学会、日本農芸化学会、日本バイオレオロジー学会、日本物理学会、日本油化学会、日本レオロジー学会(50音順・依頼中)

日時：2021年12月18日(土) 9:10-17:40 (受付は8:30から開始します)

会場：東京海洋大学品川キャンパス, 楽水会館大会議室(会議室変更の可能性有);オンライン同時開催

<http://www.kaiyodai.ac.jp/info/37/38.html>

プログラム(題目は仮題)

9:10-9:15	挨拶	筑波大学	中嶋光敏
9:15-10:00	Ca強化馬鈴薯デンプンの話題	農研機構北海道農業 研究センター芽室研究拠点	野田高弘
10:00-10:45	加工による澱粉の物性変化と食品への応用	三和澱粉工業(株) 研究開発部	松本典子
10:45-11:30	うどんの物性に関する話題	テーブルマーク(株)	古橋敏昭
11:30-12:30	昼休み		
12:30-13:15	やわらかいゲルは舌でつぶす? 歯で噛む? どう 味わう?	農研機構 食品研究部門	神山かおる
13:15-14:00	味情報の受容・伝達システムを摂食過程から考 える	農研機構 食品研究部門	日下部裕子
14:00-14:45	時間なくして語れない「味」と味覚と嗅覚	産総研 情報・人間工学領域	小早川 達
14:45-15:00	休憩		
15:00-15:45	咀嚼と消化吸収、代謝、食欲	早稲田大学 スポーツ科学研究科	濱田 有香
15:45-16:30	摂食嚥下障害の評価と訓練の実際	東京医科歯科大学大学院 医歯学総合研究科	戸原 玄
16:30-17:15	食品咀嚼の目的: 嚥下誘発に関わる食塊物性	鶴見大学歯学部	塩澤 光一
17:15-17:40	総合討論		
18:00-20:00	懇親会		

定員：オンライン(会場)参加80名(さらに制限する可能性もあります)、オンライン参加95名、(申込先着)

申込方法:HP(<http://food.hydrocolloids.org/sympo>)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(懇親会費は当日徴収となります。但し中止となる可能性があります。)

支払方法：申込受理後、eメールにて通知。

事務局：〒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

食品ハイドロコロイド研究会 世話人 松川 真吾; e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org