

食品ハイドロコロイドセミナー2023

～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。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：2023年10月2日(月) 13:00-16:40

会場：東京海洋大学白鷹館多目的スペース

<https://www.kais.kyoto-u.ac.jp/japanese/access/>

プログラム (題目は仮題)

| | | | |
|-------------|------------------------------------|------------------------|-------|
| 13:00-13:50 | 固体 NMR の基礎分野と 廃棄物由来セルロースナノファイバー | 横浜国立大学大学院 工学研究院 | 川村 出 |
| 13:50-14:40 | 小角 X線散乱法によるゲル化機構の解析 | 京都工芸繊維大学 繊維学系 | 綿岡 勲 |
| 14:40-15:00 | 休憩 | | |
| 15:00-15:50 | 食品の力学物性の計測と解析： レオロジーとトライボロジー | 岩手大学農学部 | 三浦 靖 |
| 15:50-16:40 | 食品の成分と構造の研究—NMR の活用 | 味の素株式会社 バイオ・ファイン研究所 | 山口 秀幸 |

定員：90名(申込先着順) ※2023年8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。

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

食品ハイドロコロイド研究会 事務局 松川 真吾

e-mail: sympo@food.hydrocolloids.org