

第 35 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 8 日(火) 9:30-17:10 (9:15~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

9:30-9:35	開会の挨拶	京都大学	松村 康生
9:35-10:15	乾熱変性による卵白タンパク質の加熱ゲル化性改質	東京農業大学	小山 翔大
10:15-10:45	ゲノム編集技術を活用したアレルギー低減卵の研究	キューピー(株)	児玉 大介
10:45-11:15	プロテインホスファターゼによる牛乳およびプラントベース食品の品質改良効果	合同酒精(株)	森江 恭子
11:15-11:25	休憩		
11:25-11:55	フレッシュモッツアレラの品質維持：冷凍保管と賞味期限の最適化によるSDGsへの貢献	森永乳業(株)	木村隆太郎
11:55-12:35	豆乳の加工と流動性の制御	静岡県立大学	下山田 真
12:35-13:55	昼休み		
13:55-14:25	酵素による植物性代替肉の高機能化	天野エンザイム(株)	酒井 杏匠
14:25-15:05	小麦グルテン性状におけるグリアジン各分子種の役割	東京農業大学	岡 大貴
15:05-15:45	ポリフェノール類によるゼラチンゲルの物性改変 ～脂身代替食品の開発に向けて～	新潟大学	赤澤 隆志
15:45-16:00	休憩		
16:00-16:30	魚タンパク質の消化性とそのコントロール	(株)鈴廣蒲鉾本店	植木 暢彦
16:30-17:10	医療・治療用途水産ねり製品の開発	東京海洋大学	高橋 希元
17:10	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) ※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
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

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：東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学海洋生命科学部 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)