

2016年 ライフサイエンス・産業技術部会セミナー

ー食品産業におけるカカオの利用ー

日時 平成28年6月21日(火) 10:00~17:00

会場 東京海洋大学 白鷹館 2F 会議室 (東京都港区港南 4-5-7)

【交通】JR 線・京浜急行線 品川駅 港南口(東口)から徒歩約 10 分、東京モノレール天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 15 分、りんかい線天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 20 分

(最寄り駅から会場地図への行き方: <http://www.kaiyodai.ac.jp/info/access/access.html>)

主催 公益社団法人 日本油化学会

毎年 1 つの食品素材に対し様々な角度から掘り下げてきたライフサイエンス・産業技術部会セミナーですが、本年度は「カカオ」をテーマとしました。セミナーでは、カカオの市場の現状、物性、代替脂、おいしさ、さらには栄養機能について多くの知見を交えご紹介する予定です。

カカオを利用した食品を広く網羅した内容としておりますので、若手社員や学生の方にも是非参加いただければと思います。セミナー後には情報交換会を予定しております。情報交換会にはご発表いただいた講師の先生をお招きし、より深い情報交流に役立てていただきたいと思います。皆様の参加をお待ちしています。

プログラム

○開講 9:55

10:00~11:00

1. カカオの栽培状況とチョコレート原料としての利用

大東カカオ株式会社 市川 嘉信 氏

11:05~12:05

2. ココアバターおよびチョコレート結晶化の基礎科学

広島大学 上野 聡 氏

13:30~14:30

3. チョコレートとココアバター代用脂

不二製油株式会社 松井 正行 氏

14:35～15:35

4. 製菓技術に利用されるチョコレートの特性と世界的トレンド

食品開発アドバイザー・お菓子研究家 河田 昌子 氏

15:50～16:50

5. カカオの機能性 ―魅力とエビデンス―

森永製菓株式会社 稲垣 宏之 氏

○閉講 16:50

17:00(～19:00) 情報交換会

セミナー 参加費：

日本油化学会個人会員 10,000 円 (ライフサイエンス・産業技術部会員は 1,000 円引き)

日本油化学会法人会員勤務者 12,000 円

会員外 20,000 円

学生 1,000 円

情報交換会 参加費： 5,000 円 (学生：1,000 円)

申込方法： E メールに「1) 氏名、2) 所属、3) 連絡先 e-mail、4) 会員の別 (個人、法人、会員外 (一般)、学生)、5) ライフサイエンス・産業技術部会員の有無、6) 情報交換会への参加の有無」を記し、下記 E メールアドレスまでお申込みください。

<申込先> 東京海洋大学 後藤 直宏

E-mail : ngotoh@kaiyodai.ac.jp

申込締切： 2016 年 5 月 31 日(火) 定員(100 名)になり次第締め切ります。