

2018年 ライフサイエンス・産業技術部会セミナー

ー食品の食感とおいしさのメカニズムー

日時 平成30年6月19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6月に実施するライフサイエンス・産業技術部会セミナーですが、今年は「食感とおいしさ」に特化したセミナーにしました。我々、油脂を扱うものとして、「食感とおいしさ」は商品開発において常に付きまってくるものです。多くの企業研究者の方のご出席をお待ちしています。また、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. 食品の官能評価法 -食感を中心に-

(国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品加工流通研究領域
食品品質評価制御ユニット 上級研究員 早川 文代 氏

11:05~12:05

2. 食品の嗜好性に対する味、香り、色の役割

(国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域
感覚機能解析ユニット ユニット長 日下部 裕子 氏

13:30~14:30

3. 食品のおいしさに重要なコクを科学する

女子栄養大学教授 広島大学名誉教授 西村 敏英 氏

14:35～15:35

4. 食品のくちどけ

明治大学農学部 農芸化学科 食品工学研究室
教授 中村 卓 氏

15:50～16:50

5. 多孔性食品の食感評価

～構造とレオロジー・トライボロジー・界面科学的特性との関連性～

岩手大学 農学部
教授 三浦 靖氏

○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> 日清オイリオグループ株式会社 渡辺 隆英

E-mail : lifesangyo@yahoo.co.jp

申込締切： 2018 年 5 月 31 日(木) 定員(100 名)になり次第締め切ります。