

平成 25 年 10 月 4 日

2013 年度 例会（研究発表会・講演会）開催

美味技術学会

美味技術学会（会長 後藤清和／岐阜大学 教授）は、6 月に開催したシンポジウム（テーマ：日本産農産物の海外展開－美味技術に求められるもの－）に引続き、来る 11 月 1 日、茨城県つくば市で下記の通り、2013 年度 例会（研究発表会・講演会：大会委員長 重田一人／(独)農研機構 上席研究員）を開催します。会員以外の方も参加が可能ですので、参加希望者は事務局までお問い合わせください。

記

1. 期 日 平成 25 年 11 月 1 日(金) 9:00～

会 場 食と農の科学館

〒305-8517 茨城県つくば市観音台 3-1-1

2. スケジュール

9:00～ 受 付

9:30～ 講演会

「Micro Wet Milling による新しいコメ健康食品の開発」

北村 豊（筑波大学 生命環境系 生命産業科学専攻 教授）

「発酵食品データベース

－日本の食文化を受け継ぎ、さらに発展させるために－」

曲山幸生（(独)農研機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 上
席研究員）

11:00～15:00 研究発表会

「籾乾燥貯蔵における品質向上技術、(第 1 報) 常温貯蔵から学ぶ穀温
と呼吸量、(第 2 報) 自然力利用から学ぶ省エネ・低コスト技術」

山下律也（AE 研）他

「ムカデ芝『センチピートグラス』栽培に学ぶ(2)－環境保護美田対策
の研究－」

山下律也（AE 研）他

「人工消化試験系における米飯粒の消化特性と組織構造変化」

田村匡嗣（千葉大学大学院園芸学研究科）他

「ジュール熱を利用した固形状食品に対する新規加工技術の開発」

濱田奈保子（東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 食品流通
安全管理専攻 教授）

「食物繊維の添加が寒天ゲルの性質に及ぼす影響」

大島誉章（千葉大学大学院 園芸学研究科）他

「米粒浸漬液の粘度と米飯の理化学特性の関係」

長井拓生（千葉大学大学院 園芸学研究科）他

「酒造用研削式3次元離散要素精米モデルの開発－試験用と実用につい
ての現状－」

坂口栄一郎（東京農業大学 地域環境科学部 生産環境工学科 教授）他

3. 参加費（資料代込）

会員 無料、非会員 3,000 円

4. 問合せ先

美味技術学会 事務局

〒739-8602 広島県東広島市西条西本町 2-30

TEL&FAX : 082-424-5364 e-mail : bimi@nifty.com

<http://homepage3.nifty.com/bimi/>

以上