

平成 26 年 10 月 3 日

第 14 回 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 坂口栄一郎／東京農業大学 教授）は、6 月に開催したシンポジウム（テーマ：美味しさと高機能性の両立、これからの新食品加工技術）に引続き、来る 10 月 25 日、秋田県秋田市で下記の通り、第 14 回 例会（研究発表会・講演会：大会委員長 陳介余／（秋田県立大学 教授）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 26 年 10 月 25 日（土） 9:15～
会 場 カレッジプラザ
〒010-0001 秋田県秋田市中通 2-1-51 明德館ビル 2 階
2. スケジュール
9:15～ 受 付
9:30～11:00 講演会（プログラムは別紙の通り）
11:00～12:00 研究発表会（プログラムは別紙の通り）
12:00～13:00 休 憩
13:00～13:30 総 会
13:30～15:10 研究発表会（プログラムは別紙の通り）
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

プログラム

●「講演会」(9:30～11:00)

No.	時刻	講演内容・講演者
1	9:30～10:15	秋田の伝統食品－食品科学の視点から－ 秋山美展（秋田県立大学 生物資源科学部 応用生物科学科 教授）
2	10:15～11:00	秋田特産食品ハタハタずしとしょつつるについて 塚本研一（秋田県総合食品研究センター 上席研究員）

●「研究発表会」(11:00～12:00)

No.	時刻	発表内容・発表者
1	11:00～11:20	岐阜・郡上市の地域ブランド発酵食品開発に向けた郡上乳酸菌の探索 中川智行（岐阜大学 応用生物科学部）、山田滋、江川誠二、 小島正文、石川浩二（岐阜大学 研究推進・社会連携機構）、水 野正文（郡上市）、日置直哉（KTP 代表）、川嶋成樹（GMP 代表）
2	11:20～11:40	微量元素分析による米の産地判別方法の検討 前原峰雄、藤田明子（榊サタケ 穀物研究グループ）
3	11:40～12:00	食と農でつなぐ、農と食のサイエンス－食から学び農を育てる－ 山下律也（AE 研）

●「休憩」／「役員会」(12:00～13:00)

●「総会」(13:00～13:30)

●「研究発表会」(13:30～15:10)

No.	時刻	発表内容・発表者
4	13:30～13:50	コンニャクデンプンの精製方法とその理化学的特性 大野婦美子（くらしき作陽大学 食文化学部）
5	13:50～14:10	ソフト食に関する研究 片山直美、高井美希（名古屋女子大学 家政学部）
6	14:10～14:30	煎り米の消化性に関わる加熱処理の影響 熊谷千敏、小川幸春（千葉大学大学院 園芸学研究科）
7	14:30～14:50	試験用横型研削式 3次元非球形離散要素精米モデルの開発 －精白米形状変化の推定法－ 坂口栄一郎（東京農業大学 地域環境科学部）
8	14:50～15:10	実用縦型研削式 3次元離散要素精米モデルの開発 －一定常流動状態の再現－ 橋本悠希（東京農業大学大学院 農学研究科）