

関係各位

美味技術学会 活動情報

■ 2014 年 国際食品工業展 にてシンポジウムを開催

美味技術に関するあらゆる分野を研究対象とし、食品の安全・健康・環境保全・低コストを目指す「美味技術学会」（会長 坂口栄一郎 東京農業大学教授）は、2014 年国際食品工業展（FOOMA JAPAN）でシンポジウムを開催します。

FOOMA でのシンポジウム開催は今回が 12 回目、今年は「美味しさと高機能性の両立、これからの新食品加工技術」をテーマに、機能性を活かす食品加工技術を開発してビジネス展開を指向・実践されている事例について話題提供いただきます。

シンポジウムの詳細内容は別紙のとおりです。詳しくは、美味技術学会 事務局までお問合わせください。

平成 26 年 5 月 8 日

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/>

2014 美味技術学会シンポジウム

「美味しさと高機能性の両立、これからの新食品加工技術」

開催日時 2014年6月12日(木) 10:50～15:50
場 所 東京ビッグサイト
主 催 美味技術学会
共 催 一般社団法人 日本食品機械工業会
協 賛 農業食料工学会、一般社団法人 日本食品工学会

プログラム 講演時間 40分、質疑時間 5分

- | | | |
|-------------|-------|---|
| 10:50～11:00 | 開催挨拶 | 美味技術学会長、一般社団法人 日本食品機械工業会 |
| 11:00～11:45 | 講演(1) | 「食品のテクスチャー・味・香りの相互関係」

西成勝好〔大阪市立大学名誉教授、日本食品科学工学会会長、湖北工業大学(中国)特別招聘教授〕 |
| 11:45～12:30 | 講演(2) | 「美味しさと高機能性を両立させた米の調製加工技術」

水野英則〔株式会社サタケ 執行役員 技術本部 副本部長〕 |
| 12:30～13:30 | 休憩 | |
| 13:30～14:15 | 講演(3) | 「高アミロース米のダイレクトGel転換による食品加工イノベーション」

杉山純一〔独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 計測情報工学ユニットユニット長〕 |
| 14:15～15:00 | 講演(4) | 「微細藻類ユーグレナ(ミドリムシ)の食品利用の可能性について」

鈴木健吾〔株式会社ユーグレナ 取締役 研究開発部 部長〕 |
| 15:00～15:45 | 講演(5) | 「USS製法による分画豆乳素材(低脂肪豆乳・豆乳クリーム)その特性について」

佐本将彦〔不二製油株式会社 研究開発本部 食品素材研究所 蛋白素材開発室 室長〕 |
| 15:45～15:50 | 閉会挨拶 | 美味技術学会副会長 |