

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 美味技術学副会長