

2015 美味技術学会シンポジウム

「消費者が求めるこれからの食，新たな美味技術の創生に向けて」

開催日時 2015年6月11日(木) 10:50～16:10
場 所 東京ビッグサイト 会議棟6階 605・606 セミナー会場
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

- 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)** 「高齢化時代の食品開発の方向性～コンビニの食マーケティングを中心に」
加藤直美〔トレードワーク 消費生活コンサルタント〕
- 11:45～12:30 **講演(2)** 「コメプリン加工を支援するマイクロウエットミリング」
北村 豊〔筑波大学 生命環境系教授〕
- 12:30～13:30 休憩
- 13:30～14:35 **講演(3)** 「世界初クロマグロ完全養殖と将来展望」
熊井英水〔近畿大学理事、名誉教授、水産研究所顧問〕
- 14:35～15:20 **講演(4)** 「不凍タンパク質・多糖の機能とその用途開発」
河原秀久〔関西大学 化学生命工学部教授〕
- 15:20～16:05 **講演(5)** 「マイクロ波加熱を利用した新しい食品加工技術」
原本正文〔株式会社サタケ 技術本部二次加工チームリーダー〕
- 16:05～16:10 閉会挨拶 美味技術学会シンポ・例会担当幹事