

2017 美味技術学会シンポジウム

「多様化・高度化する食のニーズに応える美味技術」

開催日時 2017年6月15日(木) 10:50~15:50
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 (一社)日本食品機械工業会
協 賛 農業食料工学会、(一社)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、(一社)日本食品機械工業会
- 11:00~11:45 **講演(1)** 「消費者の五感コミュニケーション機能を基盤とする「美味しさ」の創出技術 ~緑茶飲料製品の香味・包装容器・TV-CF のコミュニケーション・デザイン~」
相良 泰行 [(一社)食感性コミュニケーションズ 代表理事]
- 11:45~12:30 **講演(2)** 「災害食献立ー市販災害食による一週間分の備えー」
片山 直美 [名古屋女子大学 家政学部 食物栄養学科 教授]
- 12:30~13:30 休憩
- 13:30~14:15 **講演(3)** 「物性の視点を超える介護食の開発は可能？」
井上 誠 [新潟大学大学院 医歯学総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野 教授]
- 14:15~15:00 **講演(4)** 「米の美味しさと国際化 (カンボジアの事例)」
田中 敏晴 [(株)タイワ精機 研究部 部長]
- 15:00~15:45 **講演(5)** 「「米」利用による機能的加工食の展開」
原本 正文 [(株)サタケ 技術本部 二次加工チーム リーダー]
- 15:45~15:50 閉会挨拶 美味技術学会シンポ・例会担当幹事