

平成28年9月27日

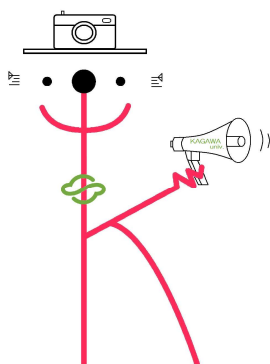
食品安全・機能解析研究センター第7回セミナー

四国には自然の豊かな恵みがあります。地域の特性を生かした「食」にこそ、地域産業の活性化の活路になると言われています。

食品には、さまざまな健康機能がありますが、おいしさこそ、最も基本的で、大切な機能なのです。そのおいしさを追求するには、味と匂い、食感などあらゆる人の感覚に訴える魅力を発信する必要があります。香川大学農学部を設置される食品安全機能解析研究センターでは、そのような研究も推進しています。

今回、英国ノッティンガム大学から風味の解析を長年研究される Ian Fisk 准教授と中国浙江工商大学から味の解析を物理特性から解析される陳建設教授をお招きし、香川大学スタッフと共に食品のシンポジウムを香川の地で開催いたします。万障繰り合わせの上、ご出席を賜りますようお願いいたします。

1. 日 時／平成28年10月13日（木）13：00～16：30（入場無料）
2. 場 所／サンポート高松 61会議室
（香川県高松市浜ノ町）
3. 招待講演者／演 題
 - 1) Assoc. Prof. Ian Fisk, University of Nottingham, UK
Understanding temporal aspects of aroma perception by real time Mass Spectrometry
 - 2) Prof. Hirotooshi Tamura, Kagawa University
Aroma extraction from oily food materials
 - 3) Prof. Sho-ichi Gohtani, Kagawa University
The effect of temperature on phase behavior and emulsification for Tween 60
 - 4) Prof. Jianshe Chen, Zhejiang Gongshang University, CN
Rheology and tribology: the two dominating physical mechanisms of eating and sensory perception
 - 5) Prof. Hidefumi Yoshii, Kagawa University,
Effect of oil-droplets size on the stability of functional oil in spray-dried powder
4. 対象者／食とおいしさに興味のある方々・食品関連企業の方々・公官庁の方々・教職員・学生・大学院生 定員70名



➤ 問い合わせ先

香川大学農学部 田村 啓敏

TEL：087-891-3104 FAX：087-891-3021

E-mail：tamura@ag.kagawa-u.ac.jp

（上記不在の場合）香川大学農学部庶務係長 村上

TEL：087-891-3008 FAX：087-891-3021

E-mail：ashomut@jim.ao.kagawa-u.ac.jp

The 1st International symposium of Research Center of Food Safety and Nutraceutical Science, Kagawa University

On “Understanding of food palatability by analytical and sensory sciences in Kagawa”

Date&time: 13:00-16:20, October 13, 2016

Location: No. 61 room at Takamatsu Sunport (760-0019 2-1, Sunport Takamatsu)

Host: Research Center of Food Safety and Nutraceutical Science Kagawa University

Co-host: Japanese Society for Food Science and Technology

13:00 Open remarks: Prof. Hidefumi Yoshii, Faculty of Agriculture, Kagawa University

Invited Speakers:

Presiding

13:10-13:40 Assoc. Prof. Ian Fisk, University of Nottingham, UK

Dr. Lina Yonekura

Title: Understanding temporal aspects of aroma perception by real time Mass Spectrometry

13:40-14:10 Prof. Hirotohi Tamura, Kagawa University

Title: Aroma extraction from oily food materials

14:10-14:40 Prof. Sho-ichi Gohtani, Kagawa University

Dr. Hidefumi Yoshii

Title: The effect of temperature on phase behavior and emulsification for Tween 60

14:40-15:00 Coffee break

15:00-15:30 Prof. Jianshe Chen, Zhejiang Gongshang University, CN Dr. Sho-ichi Gohtani

Title: Rheology and tribology: the two dominating physical mechanisms of eating and sensory perception

15:30-16:00 Prof. Hidefumi Yoshii, Kagawa University,

Title: Effect of oil-droplets size on the stability of functional oil in spray-dried powder

16:10 Closing remarks: Prof. Hirotohi Tamura, Faculty of Agriculture, Kagawa University



Organizing committee: Staff in Food Science, Graduate school of Agriculture, Kagawa University

Chairman: Prof. Tatsuhiro Matsuo, Prof. Masahiro Ogawa

Sub-Chairman: Assist. Prof. Lina Yonekura, Prof. Osamu Kawamura

Assoc. Prof. Peter Lutes

