

日時：令和元年7月19日（金）
講演会 13:30～17:30（受付開始 12:30） 交流会 18:00～
場所：筑波大学 総合研究棟A棟110 公開講義室（つくば市天王台1-1-1）
共同主催：食品微細科学研究会 筑波大学生物資源コロイド工学リサーチユニット
つくば化学技術懇話会
協賛：フード・フォーラム・つくば（予定）

プログラム

13:30-14:15

「農産物・発酵食品中の生活習慣病に関する機能性成分の探索とメカニズム解析」
八巻 幸二（国際学院埼玉短期大学）

14:15-15:00

「食品の微細構造と消化性の関係，と安全の確保について」
小川 幸春（千葉大学）

15:00-15:15 休憩

15:15-16:00

「交流電界ミニマムヒーティングプロセスによる食品の付加価値向上」
植村 邦彦（農研機構食品研究部門）

16:00-16:45

「DLVO理論によって環境コロイドの分散凝集はどこまで議論できるのか？」
小林 幹佳（筑波大学）

16:45-17:30

「天然吸着剤による飲料中のカフェイン除去技術の開発」
山本 研一朗（キリンビバレッジ株式会社）

18:00- 交流会 場所：スープファクトリー
（筑波大学 第一エリア 1A棟2F）
交流会会費：4,000円

講演会参加費：無料（MICS会員、共催・協賛団体会員、学生）
5,000円（会員外）



参加申込締切 7月9日（火）

<http://www.mics-net.org/> よりお申し込みください。

***資料準備のため、必ずお申し込みください。**

参加問合せ先：食品微細科学研究会事務局 吉川 Rally@office.email.ne.jp

講演会問合せ先：講演会担当 中嶋 nakajima.m.fu@u.tsukuba.ac.jp

川本 kawamoto.mitsuko.gu@un.tsukuba.ac.jp

Tel: 029-853-4703