

## 第13回バイオレオロジー・リサーチ・フォーラムの御案内

日本バイオレオロジー学会会員の皆様

第13回バイオレオロジー・リサーチ・フォーラムを下記の通りに開催いたします。

今回のテーマは「バイオレオロジーと食品テクスチャー」についてです。

テクスチャーとは、口腔内食感として定義づけられますが、食物のおいしさにとって重要であるばかりでなく、近年高齢者の食事の安全性の点からも重視されてきております。今回は、御二人の先生方に最新の御研究について御講演をいただきます。学会員の皆様はじめ、多数御参加下さいますようお願い申し上げます。

主催：日本バイオレオロジー学会

日時：平成24年5月31日【木】15時30分～17時30分

場所：「朱鷺メッセ新潟コンベンションセンター」201会議室

テーマ：バイオレオロジーと食品テクスチャー

司会：佐藤恵美子（新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科）

講演：

1. 食品のレオロジー特性と人の感じるテクスチャー

神山かおる 氏（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機能研究領域 上席研究員 食品物性ユニット）

2. ハイドロコロイドを利用した食品のテクスチャーデザイン

船見 孝博 氏

（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 第一事業部次長 テクスチャーデザイン研究室 ハイドロコロイド研究室）

参加費：無料（事前参加登録の必要はありません）

学会員どえない方の参加も歓迎いたします。

問合せ先：バイオレオロジー・リサーチフォーラム事務局

東京大学 大学院医学系研究科 システム生理学

E-mail: [bme@m.u-tokyo.ac.jp](mailto:bme@m.u-tokyo.ac.jp)

