

International Conference on Food Applications of Nanoscale Science - Japan, 2010
 日本食品工学会 春季講演会/フォーラム 2010
 ナノスケール科学の食品応用に関する国際シンポジウム Japan 2010

プログラム

6/10(木) 9:30 午前の部受付 事前登録・当日登録 会議棟 6F (607 + 608)

- 10:00 主催者挨拶
- 10:05-10:45 米国における食品・農業分野におけるナノテクノロジー研究 Hongda Chen USDA/食品農業研究所(NIFA)〔アメリカ〕
- 10:45-11:25 食品のマイクロ・ナノ加工 Franks Kampers ワーニンゲン大学研究センター〔オランダ〕
- 11:25-12:05 カナダにおける食品ナノテクノロジー Rickey Yada ゲルフ大学〔カナダ〕
- 12:05-12:45 健康・消費者保護の面からみたナノ加工品 Rui Cavaleiro 欧州共同研究センター保健消費者保護研究所(IHCP)

13:15 午後の部受付 事前登録・当日登録

- 13:45 挨拶
- 13:50-14:20 食品ナノ粒子の製造 Mitsutoshi Nakajima 中嶋光敏〔筑波大学〕
- 14:20-14:50 食品ナノ粒子の特性解析 Sosaku Ichikawa 市川創作〔筑波大学〕
- 14:50-15:20 食品・食品加工のためのマイクロ・ナノバブル Takeo Shiina 椎名武夫〔農研機構〕
- 15:20-15:50 ナノスケール食品の安全性評価 Noriko Yamanaka 山中典子〔農研機構〕
- 15:50-16:20 食品のナノバイオテクノロジー解析 Shigeru Sugiyama 杉山 滋〔農研機構〕
- 16:20-16:50 食品のナノスケール画像化 Tomoko Nakanishi 中西友子〔東京大学〕

6/11(金) 9:30 午前の部受付 事前登録・当日登録 会議棟 6F (607+608)

- 10:00 挨拶
- 10:05-10:45 ナノスケール食品の製造とレギュラトリー Qasim Chaudhry 英国中央科学研究所(CSL)〔イギリス〕
- 10:45-11:25 台湾における食品のナノテクノロジー研究 An-I Yen 国立台湾大学〔台湾〕
- 11:25-14:40 ポスターセッション 【609 会議室】 25名の講師が参加

14:10 午後の部受付 事前登録・当日登録

- 14:40-15:20 食品のマイクロ・ナノ構造の計測と制御 Jose Miguel Aguilera チリカトリック大学〔チリ〕
- 15:20-16:00 韓国における食品・ナノバイオテクノロジーの展開 Yong-Jin Cho 韓国食品研究院〔韓国〕
- 16:00-16:40 パネルディスカッション
 Mitsutoshi Nakajima 中嶋光敏〔筑波大学〕
 Hongda Chen USDA/食品農業研究所(NIFA)〔アメリカ〕
 Franks Kampers ワーニンゲン大学研究センター〔オランダ〕

16:40 閉会挨拶

ポスター展示 6月10日(木)、11日(金) 10:00～17:00 会場:会議棟6階 609会議室

氏名	所属	ポスター発表課題(案)
堀金 彰	(独)農研機構 食総研	ナノスケール加工の臼式製粉技術による穀類等の低温超微粉砕化技術の開発
岡留 博司	(独)農研機構 食総研	ジェットミル等による食品素材からの微粉体素材の製造技術の開発
村田 裕子	(独)水産総合研究センター 中央水産研究所/道立網走水産試験場/道立工業試験場	ナノスケール加工による水産物の品質保持・加工特性改善技術の開発(品質保持・加工特性改善)
中嶋 光敏	筑波大学	抗酸化ナノ食品素材の製造技術の開発
小林 功	(独)農研機構 食総研	ナノスケールチャンネルの製作と微細空間特性の解明
椎名 武夫	(独)農研機構 食総研	マイクロ・ナノバブル水の高精度製造・評価技術の開発
市川 創作	筑波大学	ナノ食品素材の物理化学特性の解明
安達 修二	京都大学	ナノスケール食品分散系の抗酸化性・安定性の評価と制御
佐藤 清隆	広島大学	高機能物性を有するナノ食品素材の物理化学特性の解明とナノ領域発現機構の解析
大下 誠一	東京大学	マイクロ・ナノバブル水の動態解析と特性解明
井上 正康	大阪市立大学	ナノスケール食品素材の免疫学的安全性の解析と評価
山中 典子	(独)農研機構 動衛研 / (独)農業生物資源研究所	実験動物および培養細胞を用いたナノスケール食品素材の生体影響評価(生体影響解析と評価手法開発)
渡辺 純	(独)農研機構 食総研	経口摂取されたナノスケール食品素材の免疫学的応答性の解析
稲熊 隆博	カゴメ(株)	実験動物を用いた抗酸化ナノ食品素材の体内動態評価
佐藤 記一	東京大学	マイクロチップを用いたナノスケール食品素材のバイオアベイラビリティの評価
清水 直人	筑波大学	ナノ構造化食品の保存と品質特性
松村 康生	京都大学	液体・固体粒子の物性解析とナノスケール界面・構造制御による高機能化
中村 宣貴	(独)農研機構 食総研	マイクロ・ナノバブル水の特性機構の解析と評価
村松 宏	東京工科大学	食品ナノスケール観察のための走査プローブ顕微鏡用プローブ技術の開発
杉山 滋	(独)農研機構 食総研	走査型プローブ顕微鏡によるナノスケール食品計測評価技術の開発
小堀 俊郎	(独)農研機構 食総研	走査型プローブ顕微鏡による食品ナノ粒子の動態評価技術の開発
北森 武彦	東京大学	マイクロ・ナノ化学システムを用いる単一ナノ粒子分析法の開発
中西 友子	東京大学	水動態のナノスケールイメージング技術の開発と食品素材の機能発現機構の解明
阿部 英幸	(独)農研機構 北海道農業研究センター	エバネッセント光による水のナノスケール構造解析手法の開発
田畑 仁	東京大学	ナノスケール食品素材評価のための量子ナノドット増強テラヘルツ分光法の開発

