

(新規)食品工学応用講座 2021開催案内

目 的

本講習会は食品企業の研究開発・設計・製造現場などで働く技術者を対象に、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術の修得機会提供を目的とします。

今年度は、「食品の保存性 ～保存に関わる微生物・物理的要因と品質向上技術～」をテーマに、保存性に関する基礎知識や品質要因などの総合的な講義に加え、包装食品を中心にその品質向上に向けた技術紹介と課題について講義を行います。

特 徴

- 1) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿った基礎理論から企業における生産現場での実践事例や応用発展的な事例紹介までを丁寧に解説します。
- 2) プログラムは2日間で、1日目は品質に影響する物理的な要因について時間を掛けて丁寧に講義頂き、2日目は包装食品を中心に微生物的腐敗や物理的変敗の事例紹介、品質向上・ロングライフ化に向けた技術開発や今後の開発方向性について、詳細な内容及び応用実践例の紹介を行います。

開催要領

- 1) 主 催： (一社)日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2021年4月19, 20日
- 3) 場 所： オンライン講座 (Zoom ウェビナー)
- 4) 定 員： 30名 (定員になり次第、申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： (消費税を含みます)

| 会員種別 | 2日間受講 |
|--------------|---------|
| 日本食品工学会 個人会員 | 13,000円 |
| 日本食品工学会 団体会員 | 15,000円 |
| 非会員 | 20,000円 |

- 6) 申込方法：学会HPからお申し込み下さい。(お申し込み後10日以内に、受講受け付け書類がお手元に届かない場合には、日本食品工学会事務局までご連絡下さい)。
- 7) 申込締切日：2021年4月9日(金)
- 8) 申込み・問合せ先：日本食品工学会事務局 食品工学応用講座担当 E-mail : office@jsfe.jp

プログラム (予定) 「食品の安定保存 ～保存・劣化、殺菌、包装～」

| 開催日 | テーマ/講義内容 | 時間割 | 講師 |
|-------------|--|-------------|--------------------------|
| 4/19 (月) | 1) 食品の保存に影響する物理的な要因 ～乾燥、平衡、吸着・・・状態と水分活性、吸着平衡 ～保存への影響・・・食品の状態図、ガラス転移、界面科学 | 13:00～16:30 | 熊谷 仁 (共立女子大学) |
| 4/20 (火) | 2) 微生物とは? ～食品にかかわる微生物の種類 | 9:20～10:30 | 久田 孝 (東京海洋大学) 東洋製罐(株) |
| | 3) 包装容器と保存性 ～包装形態から見た食品の保存性 | 10:40～13:00 | |
| | 4) 誘電加熱 (MW/高周波) の食品加工での可能性 ～効率的かつ高精度な殺菌・乾燥・解凍の応用事例 | 13:40～15:20 | 山本ビニター (株) |
| | 5) ロングライフ化技術 ～ロングライフ惣菜など具体例紹介 | 15:30～17:00 | 増田食品開発コンサルティング |