

## (新規)食品工学応用講座 2017 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、「食品の殺菌」をテーマに、「加熱殺菌」の現状と課題、新規技術として「非加熱殺菌」の殺菌原理と可能性についての講義を行います。

### 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各日の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日目は加熱殺菌の現状と課題、非加熱殺菌技術の総論を紹介し、2日目は各非加熱殺菌技術の原理とその可能性についての講義を行います。

### 開催要領

- 1) 主 催： 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2018年3月13, 14日
- 3) 場 所： 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学 品川キャンパス
- 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 会員	20,000円
非会員	30,000円

- 6) 申込方法：
 

参加申込書に必要事項を記入し、HPからお申し込み下さい。

申込書を受領後、受講手続に関する書類等を郵送します。

お申し込み後10日以内に請求書ならびに受講に関する書類がお手元に届かない場合には、下記、日本食品工学会事務所までご連絡下さい。
- 7) 申込締切日： 2018年2月23日(金)
- 8) 申込み・問合せ先： 日本食品工学会事務所 食品工学応用講座担当

TEL: 042-739-3088 FAX: 042-710-9176 E-mail: office@jsfe.jp

### プログラム(予定)

	テーマ/講義内容	時間割	講師
3/13 (火)	1) 最新の加熱殺菌法 及び非加熱殺菌法の紹介 2) 加熱殺菌の基本 殺菌条件と品質への影響 ~牛乳を対象として~	13:00 ~ 15:00 15:10 ~ 16:50	五十部 誠一郎(日本大学) 森永乳業((株))
3/14 (水)	3) 交流高電界殺菌の原理と実用化/装置事例の紹介 4) 高電圧/パルス殺菌の原理と実用化の可能性について 5) マイクロバブルの原理と食品殺菌での実例・可能性 6) 中高圧/高圧処理による微生物不活化	9:30 ~ 11:00 11:20 ~ 12:50 13:40 ~ 15:10 15:30 ~ 17:00	サッポロホールディングス(株) 大嶋 孝之(群馬大学) 小林 史幸(日本獣医生命科学大学) 山本 和貴(農研機構 食品形成部門)