

食品工学単位操作勉強会 2022(第2回)「乾燥」案内

テーマ：乾燥技術の基礎理論と食品の乾燥事例

- 1) 主 催： 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 開催日： 2022 年 12 月 8 日 (木)
- 3) 場 所： オンライン (Zoom) 13:00~17:40 (予定 詳細プログラム作成中)
- 4) 定 員： 50 名 (定員になり次第, 申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： 日本食品工学会会員 5000 円 会員外 7000 円
- 6) 勉強会概要：

目的：食品乾燥操作について、通風乾燥を主体に温度・湿度・風速などの操作因子、乾燥操作に用いる食品水分などのパラメータの基礎的な事項を学ぶと共に、品質設計や効率設計を行った具体的な事例を参考に、操作設計や評価の取り組み方法を理解することを目的とする。

目標：勉強会を通して以下の習得を目指します。

- * 乾燥食品の水分の状態や保存性に関わる基礎的な知識を習得する。
- * 食品乾燥についての操作因子と評価因子を習得し、目的に応じて適切な乾燥方法の選択や乾燥条件を考える力を身につける。

講師：小西 靖之(北海道立工業技術センター)

高柳 純司(ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社)

プログラム： 1 限目 講義Ⅰ 乾燥の基礎講義 (90 分)

食品の保存と水 (講師：高柳)

乾燥の基礎的な理論、乾燥方法の種類 (講師：小西)

質疑応答

2 限目 講義Ⅱ 乾燥の事例紹介 (90 分)

農水産食品の通風乾燥の事例 (講師：小西)

スプレードライ食品の事例 (講師：高柳)

質疑応答

3 限目 討議 グループに分かれての討議 (討議進行:事務局 75 分)

自己紹介、

課題についての討議

(当日、乾燥に関する課題をだします。参加者同士で討議し、
全体で共有します。)

講師からのフィードバック、質疑応答

* 各講義の間に 10 分の休憩を予定

7) 教科書：講義資料は講師作成資料を配布します

勉強会事前学習および自主学習を目的に、各回共通の教科書として

「はじめて学ぶ・もう一度学ぶ食品工学」(恒星社厚生閣 4,180 円)を希望者に 3,000 円で共同購入斡旋販売いたします。

8) 申込方法：日本食品工学会ホームページに詳細案内および申し込み窓口を設定いたします。

① ホームページ (<http://www.jsfe.jp/index-j.htm>) からお申し込み下さい。

② 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届かない場合は、下記事務所までご連絡下さい。

9) 問合せ先：日本食品工学会事務所 食品工学応用技術勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp