

食品工学単位操作勉強会 2022(第3回)「攪拌」案内

テーマ：粘稠液系食品の攪拌

- 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 22 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：食品加工における攪拌操作の多種多様な役割を系統的に整理・理解し、実際の生産活動や開発業務におけるシミュレーション技術の活用事例を元に、食品加工における攪拌操作に生産性向上、付加価値向上といった価値を付与する気付きを提供する。

目標：勉強会を通して以下の4項目を理解頂くことを目指します。

- * 攪拌に関する基本的な考え方
- * 複雑レオロジー特性や混相系を伴う攪拌の考え方
- * 攪拌翼や装置設計の考え方
- * シミュレーションなどの技術導入の考え方

講師：増田 勇人先生 (大阪公立大)

前島 卓哉先生 (キューピー(株))

プログラム：若手講師による、身近な話題をわかりやすく解説します

- 1 限目 講義Ⅰ 攪拌の基礎 講師：増田 勇人 (大阪公立大)
攪拌・混合操作の概要、攪拌・混合の評価、物質移動 拡散、
層流と乱流、対流、異相系攪拌の設計論、 食品の攪拌の課題 他

- 2 限目 講義Ⅱ 攪拌の実践 シミュレーション技術の活用 講師：前島 卓哉 (キューピー(株))
・設計段階での改善策：バッフル、攪拌羽、タンク などの変化
・運用段階での改善策：回転数、攪拌時間、液量 などの変化 他

- 3 限目 グループワークとディスカッション 講師：増田、前島
攪拌に関する考え方を討議する演習をおこないます。
演習課題と、演習に必要な情報は勉強会開催前にご案内致します。
グループごとに発表、講師による講評
参加者の皆さまから頂いた相談内容や質問したいこと等、質疑応答

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／食品工学の教科書として

「はじめて学ぶ食品工学」(恒星社厚生閣 4,180 円)を希望者に3,000 円で共同購入・
販売いたします。(関連の章として、第9章流体の流れとエネルギーがあります)

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