

(新規)食品工学応用技術勉強会 2023 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について勉強する機会の提供を目的とします。

今年度は、「食品加工における蒸気の利用」「食品における省エネ技術」「製造工程や品質管理における感知技術」「味と香りの保持技術」の4テーマを選択しました。

第1回「食品加工における蒸気の利用」の内容が確定しましたのでご案内すると共に、申し込み受付を開始します。

特 徴

- 1) 各回のテーマ・目的に即した内容およびプログラムを設定、より具体的に身近に勉強する機会とします。
- 2) 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、テーマに沿って、基礎理論から企業における実践事例や応用発展的な事例の紹介まで、丁寧に解説します。
- 3) オンラインにより気軽に参加でき、情報収集・勉強の場として継続的に開催を目指します。

開催要領 2023 応用技術勉強会第1回「食品加工における蒸気の利用」

- 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： 2023 年 6 月 21 日 (水) 13:00~17:30
- 3) 場 所： Zoom オンライン開催
- 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： 学会会員 5,000 円 非会員 7,000 円 (消費税込)
- 6) 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

プログラム

時間割	テーマ	講師
13:00~14:50	「食品加工における蒸気の利用」 食品加工では殺菌や調理加熱などの工程で蒸気が広く使われる。その蒸気の性質や特性について基礎から学び、過熱水蒸気を中心に水蒸気加熱の理論解説と実験結果事例の紹介を行う。また、実際の食品加工工程で食品をおいしくする具体的な工夫事例の紹介および省エネ視点での蒸気利用の実践例の紹介を行う。 1. 蒸気の基礎と理論編 (1) 水の相変化、エネルギー形態と変換、熱と物質の伝達、水蒸気の種類 (2) 過熱水蒸気による乾燥、過熱水蒸気オーブンの構造 (3) 水蒸気加熱の特徴的な現象の整理 (実験結果例の紹介から) (4) 社会的課題と今後の展望、大量調理	伊奥田 浩志 (大阪公立大学)
14:50~16:10	2. 蒸気の利用を工夫 (加工食品をおいしくする) 事例紹介 圧力制御による低圧~高圧飽和蒸気食品機械への応用	三浦工業 (株)
16:10~17:20	・ 蒸気の特徴 ・ 真空解凍装置、飽和蒸気調理機、レトルト殺菌機、真空冷却機のご紹介 3. 蒸気利用に関する省エネの実践例 (1) システム化による見える化から、具体的手法まで 実践例の紹介と提案 (2) 具体的な技術紹介 保温、リサイクル (熱回収)、圧縮熱の利用、ヒートポンプ ・ 熱について ・ 蒸気ボイラ/省エネ機器/システムでの省エネ ・ 省エネ診断、診断による省エネ機器導入事例	三浦工業 (株)

