

(食品工学勉強会 特別講演) 省エネルギーセンター出前講座

「省エネ関連技術の基本技術の考え方と現状／応用事例の検討」

主催：一般社団法人・日本食品工学会 インダストリー委員会

「2050 年カーボンニュートラル」の達成を目指すうえで、食品業界での取り組みが非常に重要とされています。そして、その実現には、フードサプライチェーン全体を通じた脱炭素化の実践が重要とされており、食品業界でもさまざまな取り組みが実施されています。

そこで、省エネルギーセンター様に講師をお願いし、省エネ関連技術の基本技術の考え方と実際の食品業界の省エネ優秀事例を学び検討する機会を提供頂きます。

○日時：2023 年 7 月 21 日（金） 13 時 00 分～15 時 00 分

○場所：Zoom オンライン

○参加費：学会会員および団体会員所属の社員（人数制限なし） 4,000 円（消費税込）
非会員 6,000 円

○講師：一般財団法人省エネルギーセンター 技術支援センター 管理支援部 技術専門家
鈴木 規安

職歴：昭和 54 年 新日本空調株式会社入社 平成 24 年 技術本部 副部長
平成 27 年 一般財団法人省エネルギーセンター 省エネソリューション部 部長
令和 2 年 省エネ技術センター 技術専門家
令和 5 年 技術支援センター 管理支援部 技術専門家

○プログラム：

1. 省エネ関連技術の基本技術の考え方 (1)省エネの必要性 ・地球温暖化問題への対応の切り札 (2)カーボンニュートラルとは？ (3)省エネはカーボンニュートラル実現の前提条件 (4)食品業界の脱炭素に向けた動向 ・食品飲料製造業の温室効果ガス排出動向 ・省エネ診断結果から見る、食料品製造業の省エネ取り組みの度合い (5)改正省エネ法の概要 (6)省エネのコストメリット 2. エネルギー実績把握・分析 ・エネルギー管理フロー ・エネルギーフロー、エネルギーバランスの例 3. 管理標準の整備・運用	55 分程度
休憩	5 分
5. 食品業界の省エネ優秀事例の検討	60 分程度

省エネルギーセンター主催の省エネ大賞受賞事例などを題材に、省エネを進めるための組織づくりや生産プロセス、エネルギー供給設備などの改善ポイントを分析する。 【紹介事例】 ① 理研ビタミン株式会社 草加工場 R2年度経済産業大臣賞（C G O・企業等分野） 主力商品：和風だしや各種スープ、ドレッシングやつゆ・たれ・ソースなど 改善ポイント：品質と省エネの両立、管理標準 食品製造業において品質に直結する要素である工場内環境の維持や洗浄殺菌工程に費やしているエネルギーを、委員会活動の改革によって削減した事例。 ② 味の素冷凍食品株式会社 九州工場 H28年度応募事例 主力商品：ギョーザ、焼売、油調フライ等の調理冷凍食品製造 改善ポイント：ヒートポンプ、ボイラー、排熱回収 冷凍機・ボイラー周りの省エネとして「ヒートポンプ 給水加温装置」「連続ブロー熱回収」「冷却水ポンプ 変更」や 蒸機の廃熱回収温水設備を導入した事例。 ③ 敷島製パン株式会社 パスコ利根工場 H24年応募事例 主力製品：超熟食パン、超熟ロール、十勝バタースティック、白い食卓ロール 改善ポイント：コンプレッサー、インバーター 老朽化したコンプレッサーの更新、インバーター搭載機を導入、台数制御盤更新、配管経路の見直しなどを導入した事例。 6. 参考資料 省エネ技術各論（収録資料の紹介）	（終了後 質疑含 む）
--	----------------------------

○参加申込：日本食品工学会 HP にて申込受付

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