

2023 食品工学応用技術勉強会第4回「味・香り・色の保持技術」

目 的・内容

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ています。

今回は食品の品質保持技術の探索を目的に、その変質要因とその指標、変質防止対策の手段／事例を紹介する。具体的には、食品の保存や品質保持に大きく影響する包装技術、紫外線吸収効果やラジカル消去効果を有する食品添加物の活用による食品の酸化防止技術、研究事例として色素の退色・分解機構の解析および安定性因子に関する研究を紹介する。食品の「味・香り・色の保持技術」について、基礎的な劣化機構を整理し、その対策技術について考える機会としたい。

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4回「味・香り・色の保持技術」

- 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 10 月 12 日 (木) 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
13:00~14:30	1. 食品の品質と美味しさを保つ包装・包装資材技術について ・食品の品質劣化要因 ・包装の品質保持機能 ・さまざまな機能性包材 / 機能性包装材 ・バリア包装 (酸素・水蒸気・香氣成分) と品質保持	北澤 稔 (凸版印刷株)
14:40~16:10	2. 酸化による食品の劣化と対策 (食品添加物から) ・食品ロス削減に有効な食品添加物 ・食品における酸化と酸化防止のメカニズムについて ・主な酸化防止剤の効果と特徴について ・酸化防止剤製剤 (サンメリン®シリーズ) の食品への応用事例の紹介	加藤 嵩士 (三栄源エフ・エフ・アイ)
16:20~17:30	3. (研究事例紹介) 色素の退色機構の速度論的解析 1) カルタミンの退色に及ぼす水/エタノール比率の影響 定速昇温法を用いた解析 2) ベタニンの退色に及ぼす pH の影響 デコンボリューション法を用いた解析	宮川 弥生 (知能情報システム)