

2024 食品工学応用技術勉強会第1回 「カーボンニュートラル・脱炭素に向けて」

目 的

本勉強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や知識・情報について勉強する機会提供を目的とします。今年度の応用技術勉強会は関連するテーマを4回に分け、開催を企画しています。

第1回は「カーボンニュートラル・脱炭素」をテーマに3つの講義で勉強会を開催致します。

内容は、環境・エネルギーに関する客観情報と脱炭素に結びつくデジタル化技術についての現状と今後の可能性について、要素技術として、脱炭素の切り口となる「電気エネルギー」の効率的な利用技術、省エネを目的とする製造現場の廃熱回収と再利用技術、各技術について技術解説と具体的な事例の紹介を行います。

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 2024 応用技術勉強会第1回「カーボンニュートラル・脱炭素に向けて」

- 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： 2024年7月23日(火) 13:00~17:50
- 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
- 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. エネルギーにおけるデジタル化 ・カーボンニュートラル・脱炭素の現状と課題、今後の可能性について (環境・エネルギーに関する客観情報) ・デジタルテクノロジーと環境/エネルギーを融合させた新たなビジネス創造	(一社) エネルギー情報センター 江田 健二
14:40~16:10	2. 食品の交流電界ミニマムヒーティング技術について ・ミニマムヒーティング (交流高電界、高周波パルス、水中短波帯加圧加熱) ・電気による加熱で殺菌や酵素失活に必要な加熱時間を最小化することで、安全で高品質な食品を長期間保存可能とする技術	新潟食料農業大学 植村 邦彦
16:20~17:50	3. 廃熱回収 熱エネルギーの省エネ方法を徹底解説 ・省エネで見落としがちな熱エネルギーを廃熱回収で有効活用 ・廃熱回収時の注意点、高温廃熱を見つけることが最大のポイントに！ ・排熱回収で工場の省エネを支援する蒸気発生ヒートポンプ	富士電機(株) 白井 英登