

食品工学単位操作勉強会 2022(第6回)「濃縮」案内

テーマ：「濃縮」の基礎とその実践事例

- 1) 主 催： 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 開催日： 2023 年 2 月 9 日 (木)
- 3) 場 所： オンライン (Zoom) 13:00~17:50 (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：液状食品の濃縮加工について、蒸発濃縮を主体に、物質・エネルギーの収支の算出方法を学ぶと共に、設備設計事例と応用事例を参考に、熱エネルギーの節約、食品の品質向上への取り組み方法を理解することを目的とする。

目標：勉強会を通して、以下を理解頂くことを目指します。

- * 主な液状濃縮方法の特徴、エネルギー法則、収支算出の基礎と、熱効率の改善
- * 単一蒸発缶、多重効用蒸発缶の設計時に必要なエネルギー収支理論と、省エネルギー
- * 蒸発濃縮と膜濃縮の特徴と実用例

講師：1. 鍋谷浩志 先生 (東京家政大学)
2. 安好彩 先生 (㈱日阪製作所)
3. 住村克暢 先生 (カゴメ㈱)

- プログラム：1. 液状食品濃縮の基礎 13:00~15:00
- ・ 濃縮の目的と、おもな濃縮法
 - ・ 蒸発濃縮法におけるエンタルピー収支の計算方法
 - ・ 単一効用缶における物質およびエネルギーの収支
 - ・ 蒸発濃縮缶の熱効率の改善方法
 - ・ 多重効用蒸発缶
 - ・ 各種濃縮法における消費エネルギーの比較
2. 蒸発濃縮設備の設計事例の紹介 15:10~16:10
- ・ 真空濃縮装置
 - ・ 脱炭素 (省エネ) 型濃縮装置
3. トマトにおける濃縮技術の応用事例の紹介 16:20~17:20
- ・ 多様なトマト加工品と食品工学のつながり
 - ・ RO濃縮のトマトジュース加工への応用
 - ・ SDGs に寄与する最新濃縮トピック
4. 質疑応答 17:20~17:50

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、各回共通の教科書として

「はじめて学ぶ・もう一度学ぶ食品工学」(恒星社厚生閣 4,180 円)を希望者に 3,000 円で共同購入斡旋販売いたします。

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