

食品工学単位操作勉強会 2023(第5回)「濃縮・脱水」案内

テーマ：「濃縮・脱水」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) 開催日時：2024年2月14日(水) 13:00~17:30(予定 詳細プログラム作成中)
- 3) 場所：オンライン(Zoom)
- 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、膜濃縮の基礎と特徴を学び、食品の品質向上への取組み、熱エネルギーの節約への設備設計事例・応用事例を学ぶことを目的とする。

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
- * 膜濃縮の基礎・特徴
- * 蒸発濃縮と膜濃縮の実用例

プログラム：※項目については変更の可能性があります。

1. 液状食品濃縮の基礎 鍋谷浩志 先生(東京家政大学) 13:30~15:30
 - ・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
 - ・膜濃縮の基礎・特徴
 - ・質疑応答(10分間)
2. 蒸発濃縮設備の設計事例の紹介 安好彩 先生(㈱日阪製作所) 15:30~16:30
 - ・真空濃縮装置
 - ・脱炭素(省エネ)型濃縮装置
 - ・質疑応答(10分間)
3. トマトにおける濃縮技術の応用事例の紹介 住村克暢 先生(カゴメ㈱) 16:30~17:30
 - ・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
 - ・質疑応答(10分間)

- 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
以上