

食品工学単位操作勉強会 2023(第8回)「分離・精製」案内

テーマ：固液分離・ろ過の基礎と事例紹介

- 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4月11日(木) 13:00~17:00(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：食品製造プロセスにおいては、ろ過(固体粒子と液体を分離する)や膜分離(分散または溶解した分子を膜で分離する)操作が用いられます。

本勉強会では、これら操作に関わる因子を理解し、目的に応じた適切な操作方法の選択や処理条件を考える基礎力を身につけること、そして、食品産業のろ過がどのような食品(工程)で使われ、それら装置がどのような特性があるのかを理解することを目的とします。

目標：勉強会を通して、以下の事項を理解頂くことを目指します。

- * ろ過や分離膜の細孔径の大きさによる分類
- * ろ過の抵抗となる要因
- * 定圧ろ過の定量的な取り扱い
- * 膜分離におけるデッドエンドろ過とクロスフローろ過の操作方法
- * 食品産業では、ろ過がどのような食品(工程)で使われているのか
- * 食品産業で使用されるろ過装置とその特性

プログラム：※項目については変更の可能性があります。

1. ろ過と膜分離の基礎 I 田中 孝明 先生(新潟大学工学部) 13:00~14:00
 - ・流体の流れの基礎
 - ・ろ過操作
2. ろ過と膜分離の基礎 II 田中 孝明 先生(新潟大学工学部) 14:10~15:10
 - ・膜分離操作
3. 食品産業における固液分離装置、ろ過装置の実用化事例の紹介 井上 孝司 先生(ホッカソポロフト&ビバレッジ(株)) 15:20~16:20
 - ・実用化されている固液分離装置、ろ過装置のタイプ別整理と具体的例の紹介
 - ・固液分離、ろ過の操作パラメータや制御特性
 - ・固液分離、ろ過操作の注意点と難しさ
4. 振り返り&質疑応答 16:30~17:00

参加者と講師の間で、今回の勉強会を通して、学んだことを振り返ります。

合わせて、質疑応答の時間を取ります。

- 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