

## 食品工学単位操作勉強会 2024(第6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： 2025 年 3 月 7 日 (金) 13:00~17:20
- 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) | 13:05~15:05 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 濃縮の目的と、おもな濃縮法</li><li>・ 蒸発濃縮法におけるエンタルピー収支の計算方法</li><li>・ 単一効用缶における物質およびエネルギーの収支</li><li>・ 膜濃縮の基礎・特徴</li><li>・ 質疑応答(10 分間)</li></ul> |                  |             |
| 2. 蒸発濃縮設備の設計事例の紹介                                                                                                                                                           | (株)日阪製作所)        | 15:15~16:15 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 真空濃縮装置</li><li>・ 脱炭素 (省エネ) 型濃縮装置</li><li>・ 質疑応答(10 分間)</li></ul>                                                                    |                  |             |
| 3. トマトにおける濃縮技術の応用事例の紹介                                                                                                                                                      | (カゴメ(株))         | 16:15~17:15 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 多様なトマト加工品と食品工学のつながり</li><li>・ RO濃縮のトマトジュース加工への応用</li><li>・ 質疑応答(10 分間)</li></ul>                                                    |                  |             |

- 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 3,080 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](mailto:office@jsfe.jp)  
以上