

食品工学単位操作勉強会 2025(第2回)「分散・乳化」案内

テーマ：分散・乳化の基礎理論と加工食品製造への利用

1) 主催：日本食品工学会 インダストリー委員会

協賛：(一社)日本食品機械工業会, (一社)日本家政学会, (一社)日本調理科学会, (一社)農業食料工学会

2) 開催日：2025年11月14日(火)

3) 場所：オンライン(Zoom) 13:00～17:00(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：会員, 協賛会員 5,000 円, 会員外 7,000 円, 学生(会員・会員外) 3,000 円

6) 勉強会概要:

理論編としての乳化概論では, 基礎的な内容のほか ①乳化装置の原理、②乳化の長期安定性、についてより詳しく解説する。

また、分散状態を形成する撹拌を取り上げ、流体シミュレーション技術による撹拌機のスペック及び撹拌条件の最適化など、加工食品の製造に応用できる実践的な内容をお届けする。

講師: 松宮 健太郎(京都大学), 前島 卓哉(キューピー(株))

プログラム：

13:00－13:05 はじめに 諸注意5分

13:05－14:35 講義1 理論編「乳化概論」 京都大学 松宮 健太郎氏
乳化の基礎のほか ①乳化装置の原理 ②乳化の長期安定性、など
質疑応答を含む

14:45－16:15 講義2 実践編「分散」 キューピー(株) 前島 卓哉氏
粉体・液体原料や固形の具材を狙った分散状態とするために、流体シミュレーション
技術を使い、最適な設備スペック及び撹拌条件を導く事例について、具体的に紹介
する
質疑応答を含む

16:25－17:00 全体討論 質問がなくなり次第討論終了

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 食品工学単位操作勉強会担当 E-mail : office_01@jsfe.jp