

(新規)2025 食品工学応用技術勉強会開催予告

目 的

本講習会は食品企業の研究開発・設計・製造現場などで働く技術者を対象に、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術や知識・情報について勉強する機会提供を目的とします。今年度は、深堀したい技術テーマの中から、「加熱殺菌の基本と新規殺菌技術の紹介」、「機器分析による物理量測定と評価事例の紹介」、「汚れと洗浄」の3テーマを選択、各テーマに即した内容や構成を検討、技術紹介や課題提供など、適任の講師による勉強会を開催致します。

特 長

- 1) 各回のテーマ・目的に即した内容およびプログラムを設定、より具体的に身近に勉強する機会とします。
- 2) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿った基礎理論から企業における実践事例や応用発展的な事例紹介までを丁寧に解説します。
- 3) オンラインにより気軽に参加できる情報収集・勉強の場として、今後も継続的につながりのある開催を行います。

開催要領

- 1) 主 催： (一社) 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2025 年 12 月～2026 年 4 月 (詳細未定 3 回の開催を予定)
- 3) 場 所： Zoom オンライン開催
- 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 5,000 円、会員外 7,000 円
- 6) 開催詳細案内：内容が確定しましたら、学会 HP および会員へはメールにてご案内します
- 8) 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

プログラム (予定)

開催日	テーマ	講義内容
第 1 回 12 月 18 日 (木)	加熱殺菌の基本と 新規殺菌技術の紹介	食品の製品設計および製造では「殺菌」は重要な課題であり、基本を身に付け、その上で新規技術を学ぶことが大切である。 ・加熱殺菌:レトルト食品・缶詰食品における加熱殺菌 基礎と留意点 ・加熱殺菌の合理化効率化技術:交流電界ミニマムヒーティング ・非加熱殺菌の事例:「パルスパワー殺菌」、「オゾンウルトラファインバブル混合液による殺菌」について、原理や機構の解説および事例紹介
第 2 回 2 月 予定	機器分析による物理量 測定と評価事例の紹介	食品の製品設計や製造管理において、製品の特性を知り、客観的に品質を評価する手法のニーズは高い。 主観的な官能評価(食感評価など)と機器分析による物理量測定として客観的評価を繋げていく研究事例を紹介する。測定法や評価法の実例を紹介する。 ・硬さや粘度などの物理量が得られる圧縮破断測定 見かけ粘度とジャム食感、圧縮破断での抵抗値とクッキー食感 ・人の咀嚼機構を観察できる咀嚼ロボット(測定物理量と食感) ・食感を音として捉えて音響解析(揚げ物の食感強度と特性評価)
第 3 回 4 月 予定	汚れと洗浄	食品製造における製造装置の「汚れ」具合の把握と「洗浄」は、製造管理上、大きな課題である。 基本となる「汚れ付着」のメカニズムを解説、汚れ感知技術や洗浄技術について事例紹介を行う。 ・汚れと洗浄の基礎 ・食品製造装置の洗浄について ・汚れ評価 センシング技術(ATP ふき取り、カメラ/画像の活用事例)