

2025 食品工学応用技術勉強会第3回「汚れと洗浄の基礎」

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について勉強する機会の提供を目的とします。

食品の製造管理において、製造装置の洗浄は重要な製造工程の一部です。製造装置や設備の汚れをしっかりと検知し、的確に洗浄することを要求されていますが、洗浄に関する科学的な検討は遅れているのが現状です。今回は、汚れ付着の基礎と洗浄の具体事例、汚れの検知についての技術紹介など汚れと洗浄について勉強する機会を提供致します。

特 徴

- 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、オンラインにより気軽に参加できる機会とします。
また、新しい技術や具体的な内容を提供することで、情報収集および勉強の場として開催を目指します。
- 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、テーマに沿って、基礎理論から実践事例や応用発展的な事例の紹介まで、丁寧に解説します。

開催要領 2025 食品工学応用技術勉強会第3回「汚れと洗浄の基礎」

- 1) 主 催：(一社) 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) 日 程： 4月15日(水) 13:00~17:50
- 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, 協賛会員 5,000円, 会員外 7,000円, 学生(会員・会員外) 3,000円
- 6) 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

時間割	テーマ	講師
13:00~14:30	1. 汚れの付着と洗浄の基礎 ・食品製造加工機器表面への汚れの付着機構 ・汚れの脱離と洗浄	萩原 知明 (東京海洋大学)
14:40~15:40	2. 食品製造設備の洗浄 実例紹介 ・食品製造設備の汚れ付着の実態 (汚れやすく、洗い難い機構・箇所) ・洗浄の具体的事例や工夫	(株) 岩井機械工業
15:45~16:45	3. 洗浄のバリデーション ATP+ADP+AMP (A3) ふき取り検査の意義と応用事例 ・ATP ふき取り検査とは ・A3法の紹介と優位性 ・使用上の注意点と活用事例、基準値の設定、データ管理のスマート化	キッコーマンバイオケミファ(株)
16:50~17:50	4. 汚れの検知技術 非破壊測定・蛍光指紋の利用 ～蛍光指紋を用いたステンレス鋼表面の食品残渣の検出～ ・技術概要の解説 ・具体的な事例紹介 ・課題と実用化の可能性	柴田 真理夫 (東京海洋大学)