

## 低温凍結粉砕含水粉末を利用した新しい食品のおいしさと活用法

### ー3Dフードプリンター、フードロス削減、新規食材への応用ー

主催：一般社団法人 日本食品工学会 インダストリー委員会

フードロス削減は、社会全体で取り組むべき重要な課題となっています。法制度の強化と推進、企業の取り組み拡大、消費者の意識向上などにより、フードロス総量は徐々に減少傾向にありますが、依然として解決すべき課題は多く残っています。

今回、インダストリー委員会では、山形大学 古川教授ならびに宮城大学 石川教授をお招きし、低温凍結粉砕含水ゲル粉末技術を利用した食品加工、フードロス削減、利用方法に関するご講演を頂きます。本研究内容は生物系特定産業技術研究支援センター (BRAIN) が推進するムーンショット型農林水産研究開発事業の開発テーマに採択されており、LNG 基地等で未利用になっている冷熱を有効活用し、食品の低温凍結粉砕技術と組み合わせて、食品原料の長期保存やフードロス削減に寄与する技術として注目されています。

本研究会は、インダストリー委員会に属しますが、日本食品工学会会員の皆様に広く公開しております。多数のご参加をお待ちしております (参加無料、要参加登録)。

- 日 時 : 2026年5月15日 (金) 15:00~17:00
- 場 所 : 東京大学 先端科学技術センター 3号館中二階セミナー室  
<https://www.rcast.u-tokyo.ac.jp/ja/access.html>
- 参加費 : 日本食品工学会会員 (維持会員、団体会員も含む) 無料
- 参加登録 : <https://forms.gle/a8xFHj3UecudMTFk8>  
よりお申し込み下さい。  
(QRコードをご利用いただけます)
- 締 切 : 2026年5月1日 (金)
- プログラム :



1. 「凍結含水ゲル粉末×3Dフードプリンティングで拓く次世代食品設計 (仮)」  
15:00~15:50  
古川 英光 (山形大学大学院 理工学研究科 卓越研究教授)
2. 「フードテックによる「新しい食」の受容性」 15:50~16:40  
石川 伸一 (宮城大学 食産業学群 教授)
3. 総合討論 16:40~17:00  
講演の質疑応答を含め、ご参加の皆様で意見交換を実施したいと思います。

\*講演会終了後に交流会 (会費 1,000 円, 領収書発行) を予定しております。