

食品工学・単位操作勉強会 2021

目 的

本勉強会は食品関連企業に働く技術者が、食品工学の基本である「単位操作」について、基礎的な学習を行うと共に、食品製造や製品設計の事例を知ることにより、実践現場で使えるツールとしての知識を得ることを目的とします。

特 徴

- 1) 大学と企業から選ばれた講師が、「はじめて学ぶ食品工学」(恒星社厚生閣発行)を教科書として、さらに講師自ら精選してまとめた資料と共に、講義と演習を組合せ、理論と実践を丁寧に解説します。企業講師からは実際の生産現場での実践事例紹介と演習出題、応用・発展的な事項の解説により、基礎知識の理解が進むようにカリキュラムを組んでいます。
- 2) 今年度は、単位操作勉強会の初年度として、「食品工学」の入り口(食品工学を使う動機付け)、食品中の現象(移動と平衡、反応)、主要単位操作(伝熱、保存と乾燥、攪拌と乳化)、品質評価(レオロジーとは)の6項目に絞り開催します。6項目連続で受講することで、食品工学への理解が進むと考えられますが、各項目毎に内容が完結していますので、興味ある項目に絞った参加も可能です。
- 3) この勉強会では講義の受講だけでなく、受講者が事前に自らの具体的な課題を設定した上で参加する小グループワークでのディスカッションを当日に設定していますので、より学習に対する理解が進むものと思います。またディスカッションにより受講者間・講師との交流が進むことを目指しています。これらは初めての試みですが、積極的な参加をお願いします。

開催要領

- 1) 主 催： 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 開催予定： 2022年3月の期間で残り1回開催
- 3) 場 所： オンライン (Zoom) 13:00~18:00
- 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： (消費税を含みます)

会員種別	1日受講
日本食品工学会 個人会員	6,000円
日本食品工学会 団体会員	7,000円
非会員	10,000円

- 6) 教科書代：「はじめて学ぶ食品工学」(第1~4、6回)、「おいしさのレオロジー」(第5回のみ)を使用します。学会で共同購入の上、希望者に3,000円にて安価で斡旋販売いたします。
- 6) 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。
- 7) 申込締切日：各回毎に適宜設定いたします。詳しくは、ホームページで確認ください。
- 8) 申込み・問合せ先：

日本食品工学会事務所

〒194-0032 東京都町田市本町田 2087-14

TEL : 042-739-3088 FAX : 042-710-9176 E-mail : office@jsfe.jp

月 日	テーマ	科 目	講 師 (予定)	時 間
10/19	第1回	「食品工学とは ～単位操作を製造現場で活用する」 終了しました		
11/18	第2回	「(食品で起きている現象) 反応・移動・平衡」 終了しました		
12/15	第3回	「加熱・殺菌」 終了しました		
1/19	第4回	「(主要単位操作)食品の保存と水、凍結、乾燥」 終了しました		
2/25	第5回	「(食品物性の測定評価) レオロジー」 終了しました		
3/25 (金)	第6回 (主要単位操作) 「攪拌・混合、 乳化」	1.攪拌・混合	増田勇人(大阪市立大学)	13:00～14:00
		2.分散・乳化	島元啓(石川県立大学)	14:10～15:10
		3.具体的な事例 事例1 攪拌シュミレーション 事例2 乳化剤の実際	企業講師 キュービー 三栄源 FFI	15:20～16:50
		4.グループワーク (仮) 各自の課題・講義を受けての発表	グループワーク 講師全員	17:00～18:00

* いただいた個人情報は、講習会等のご案内以外で使用することはありません。