

食品工学基礎講座 2019 開催案内

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若手技術者を対象に、食品を工業的に扱う上で重要な基礎となる温度計測、殺菌について、それぞれ実習を交えながら体系的に習得/整理する機会の提供を目的とします。

特 徴

- 1) 東京海洋大学の講義室、実験室をお借りして、パソコンによるシミュレーションや実験などの実習を盛り込んだ体験型の基礎講座です。
- 2) プログラムを2日間×2クールに分け、2日間で1テーマをじっくりと学べるプログラムにしました。1クール2日間のみ受講も可能です。第1, 2クール参加の際はエクセル計算可能なパソコンを持参下さい。
 - ・第1クール;食品製造における重要な指標である温度計測について、その原理と計測の実際、温度予測シミュレーションなどの実習も交えて理解を深めます。
 - ・第2クール;食品製造で最も重要なプロセスの一つである加熱殺菌について、基礎理論と実習を通じて殺菌条件の設定や殺菌装置の設計の方法論を学びます。
- 3) 受講者・講師参加の交流会開催(品川駅近辺, 自由参加)を1日目の終了後に企画しています。

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) 日 程: 2019年9月19, 20日(第1クール), 12月17, 18日(第2クール),
- 3) 場 所: 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学 品川キャンパス
<http://www.kaiyodai.ac.jp/info/access/access.html>
- 4) 定 員: 12名/クール(定員になり次第, 申し込みを締切ります)
- 5) 参加費: (食品工学ハンドブック以外の資料代および消費税を含みます)

会員種別	1クール(2日間)受講
日本食品工学会 会員	15,000円
非会員	25,000円

- 6) 申込方法:
 - ① 学会HPよりお申し込み下さい。
 - ② 申込を確認後, 受講手続に関する書類等を郵送します。
 - ③ 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お手元に届かない場合には, 下記, 日本食品工学会事務所までご連絡下さい。
- 7) 申込締切日: それぞれ開催日の1か月前を予定
- 8) 申込み・問合せ先: 日本食品工学会事務所 食品工学基礎講座担当

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

プログラム (予定)

開催日	テーマ / 講義内容	時間割	講師
第1クール 「温度計測の基礎」			
9/19 (木)	1) 温度の定義, 各種温度計について 2) 熱電対温度計の作製と熱起電力の測定実習 3) 金属球の加熱における温度変化と伝熱の基礎 4) 温度変化シミュレーションの基礎 (パソコン実習)	10:00～ 16:30	渡辺 学 (東京海洋大)
9/20 (金)	1) 平板状食品の非定常熱拡散現象シミュレーション (パソコン) 実習 2) 温度計測の基礎とモデル食品の温度計測実習	10:00～ 15:00	渡辺 学 (東京海洋大)
第2クール 「殺菌の基礎」			
12/17 (火)	1) 加熱殺菌の基礎理論 2) 加熱殺菌実習 3) 加熱殺菌による生菌数予測 (パソコン実習)	10:00～ 16:30	萩原 知明 (東京海洋大)
12/18 (水)	1) 加熱殺菌実習 ～実測と予測のフィッティング 2) シミュレーションによるF値計算 (パソコン実習)	10:00～ 15:00	萩原 知明 (東京海洋大)

※受付 9:30～.