

日本食品工学会 2018 年度 秋季見学・講演会

野菜・柑橘を活用した加工食品の歴史と製造現場および そのおいしさ技術の秘密を体感しよう

2018年11月8-9日 愛知県にて開催

共催：一般社団法人 日本食品工学会 インダストリー委員会
(公社) 化学工学会 バイオ部会 食糧・食品生産分野専門分科会

秋季見学会・講演会は(一社)日本食品工学会 インダストリー委員会と(公社)化学工学会 バイオ部会 食糧・食品生産分野専門分科会共催の主に学生会員向けの催しです。

見学会では、食品工場の歴史や製造現場を見学しながらエンジニアから直接話を聴くことができ、講演会では、その分野の研究者から専門的な解説を受け、知識を得ることができる企画となっています。

今回は、中部地区を代表する食品企業であるトマトケチャップやソースを生産するカゴメ(株)様およびレモンや各種飲料を生産するポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)様のカゴメ記念館および工場の見学を通して、液状食品の製造方法やそのおいしさ技術の秘密を知ることができます。普段、食品製造現場に入ることが少ない学生の皆様にとって大変貴重な機会になると思いますので、特に学生会員の皆様の参加をお待ちしております。

また、講習会では「トマトのおいしさと機能性」「レモンの機能性とポッカレモンの製造方法」「色、おいしさ、そして健康」「赤外分光情報に基づいた嗜好飲料の特性把握」について演題を予定しています。(学生会員以外の会員の参加も可能ですが、同業社の方につきましては見学・聴講をお断りさせて頂く場合がありますので、予めご了承ください。)

○ 日 時 : 2018年11月8日(木), 9日(金)

○ 場 所 : 見学 カゴメ株式会社 カゴメ記念館(愛知県東海市)

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社

名古屋工場(愛知県北名古屋市)

講演会 カゴメ記念館およびポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 名古屋工場

宿泊・交流会: ルートイングランティア小牧

URL: <https://www.hotel-grantia.co.jp/komaki/>

〒485-0074 愛知県小牧市新小木2丁目33番地

TEL: 0568-71-0011

○ スケジュール :

11月8日 13:00 集合 名鉄太田川駅

- 11月9日
- 13:30 見学 カゴメ株式会社 上野工場
カゴメ記念館見学とソースの試作体験（学生対象）
- 15:30 講演 「トマト加工品のおいしさの秘密」
カゴメ株式会社 イノベーション本部
素材開発部 部長 博士（農学） 深谷 哲也 氏
- 17:00 到着 交流会・宿泊 ルートイングランティア小牧
- 9:30 見学 ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社
名古屋工場
- 12:00 昼食
- 13:00 講演 ポッカサッポロフードビバレッジ株式会社
名古屋工場 集会室
- 「レモンの機能性とポッカレモンの製造方法」
サッポロ HD 株式会社 おいしさ技術研究所
主任研究員 博士（食品栄養科学） 福本 修一 氏
「色、おいしさ、そして健康」
京都光華女子大学 健康科学部 健康栄養学科 教授
（一社）日本食品工学会 会長 稲熊 隆博 氏
「赤外分光情報に基づいた嗜好飲料の特性把握」
三重大学大学院 生物資源学研究科 教授 橋本 篤 氏
- 15:30 頃 解散

○ 参加登録方法：事前登録制で行います。

いずれか一日だけの参加についてはご相談ください。

○ 参加費：

学生会員 6,000 円

（内訳：講演・見学費用 2,000 円，宿泊費用 4,000 円）

正・団体・維持会員 20,000 円

（内訳：講演・見学費用 9,000 円，交流会，宿泊 11,000 円）

○ 申込締切：10月19日（金）

○ お申込み：学会 HP (<http://www.jsfe.jp/academic/activity2.htm>) からお申し込みください。

○ お問い合わせ：サッポロホールディングス㈱ 井上 孝司

E-mail: takashi.inoue@sapporoholdings.co.jp

※ご不明な点，ご要望がありましたらご連絡ください。ご相談させていただきます。