

食品新技術研究会 第23回例会  
**食品の加工のための物性値の計測とその応用技術**

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

食品メーカーは、食品および原料の物理的、化学的および生化学的な操作による食品の加工を行い、食品の価値向上に努めています。食品やそれを構成する様々な成分の物性値を把握することは、食品の加工に工学的手法を適用する際に非常に重要です。

そこで今回は、お二方の先生をお招きいたします。最初に東京大学大学院 農学生命科学研究科 荒木徹也准教授に、食品の凍結および乾燥プロセスにおける各種物性値の測定とシミュレーションに関する内容でご講演をいただきます。次に新潟大学 農学部 元永佳孝准教授に、食品・農産物の色計測およびその応用と題し、色彩画像処理による色計測における諸問題と農産物の色管理で利用されている果実カラーチャートに関する内容でご講演をいただきます。

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。（要参加登録）

○日 時： 2019年5月17日（金曜日） 15:00～17:30

○場 所： 東京海洋大学 品川キャンパス

白鷹館2階多目的スペース（品川駅港南口・東口から徒歩10分）

○参加費： 会員；2,000円 / 学生会員；無料

（当日徴収：できるだけお釣りの要らないようにご協力ください）

○プログラム：

1. 「食品の凍結と乾燥：物性値の測定とシミュレーション」

荒木 徹也 （東京大学大学院 農学生命科学研究科 准教授）

2. 「食品・農産物の色計測およびその応用」

元永 佳孝 （新潟大学 農学部 准教授）

3. 総合討論

交流会（17:30～、参加者は交流会無料） 東京海洋大学内にて

○参加登録方法： 食品新技術研究会 第23回 幹事 奥田宛

5月8日（水）までに tomoharu\_okuda@agf.co.jp にメールでお申込みください。

\*お申込みの際には、お名前、ご所属、日本食品工学会会員番号と、交流会への参加の有無についてご連絡ください。