

オンライン開催

一般社団法人日本食品工学会創立 20 周年記念シンポジウム

日本の食品工学 20 年の歩みとこれから

主催：（一社）日本食品工学会

協賛：（一社）日本食品機械工業会

一般社団法人日本食品工学会は 2020 年に創立 20 周年を迎えました。これを記念し「日本の食品工学 20 年の歩みとこれから」と題し、シンポジウムを開催します。

また、2019 年度の学会賞授賞式と受賞者による受賞講演も同時に開催します。

- 日 時： 2021 年 2 月 20 日（土） 10 時 30 分～17 時 00 分
- 場 所： オンライン開催に変更になりました
(参加登録後発行される ID を使ってインターネットから参加)
- 参加費： 無料（事前の参加登録必要）
- 登録： 氏名、所属、連絡先を明記の上、
以下のアドレスまでメールでお申し込みください。
jfsymposium@gmail.com
または、以下のリンク先からもお申し込みいただけます。
<https://forms.gle/cbWYamuQkraXw2nC6>
登録者全員にオンライン参加のための ID を発行します。
- 注意事項：
 - ・オンライン配信のみの開催です。
 - ・シンポジウム終了後、期間を区切ってオンデマンドで視聴できます。
(参加登録時に発行される ID が必要です)

○ プログラム

- 10:30 開会挨拶 日本食品工学会会長 稲熊隆博 (信州大学)
- 10:40 2019 年度日本食品工学会賞授賞式
- 技術賞 塩谷茂信・佐藤謙一郎・柳内延也 (東海物産株式会社)
「動物エキスからの高純度イミダゾールジペプチドの生産法と生活習慣病 予防食品の開発
- 研究賞 今村維克 (岡山大学大学院自然科学研究科)
「食品タンパク質をはじめとする生体分子の包括安定化技術に関する工学研究」
- 奨励賞 五月女 格 (東京大学大学院農学生命科学研究科)
「水蒸気-水二相バインダーを用いた流動層造粒における工程解析」
- 奨励賞 柴田奈緒美 (岐阜大学 教育学部)
「畜肉加熱調理過程における熱移動と反応に関する研究」
- 論文賞 蔦 瑞樹, 吉村 正俊, 葛西 智, 松原 和也, 和田 有史, 池羽田 晶文
「選果機を用いた可視-近赤外分光スペクトルによるリンゴ‘ふじ’の内部褐変発生予測」日本食品工学会誌, 第 20 巻, 第 1 号, 7 頁~14 頁, 2019
- 論文賞 上野 茂昭, 猪籠 夏子, 笹尾 翔士, 劉 修銘, 厚沢 季美江, 金子 康子, 島田 玲子
「Freeze-thaw-induced Structural Destruction and Generation of γ -aminobutyric Acid in Water-soaked Soybeans (凍結解凍処理による吸水大豆の組織破壊による γ -アミノ酪酸生成)」日本食品工学会誌, 第 20 巻, 第 2 号, 41 頁~49 頁, 2019
- 11:00 技術賞、研究賞、奨励賞各受賞者による講演
- 12:20 休憩
- 13:20 創立 20 周年記念功労者表彰式
特別功労賞: 安達修二、矢野卓雄、中嶋光敏、和田 誠、渡辺晋次 (敬称略)
感謝状: 一般社団法人日本食品機械工業会
- 13:30 記念講演 「日本の食品工学 20 年の歩みとこれから」
「学会の歩みとこれから」 安達 修二 (京都先端科学大学)
「SDGs の達成に向けての食品研究」 鍋谷 浩志 (東京家政大学)

「食品産業における食品工学の活用とその展望」

井村 直人（東京大学）

15:00 休憩

「食品の物性と水」

熊谷 仁（共立女子大学）

「食品熱操作から見た食品工学とそれを支える技術」

酒井 昇（東京海洋大学）

16:10 記念パネルディスカッション

モデレーター：橋本 篤（三重大学）

パネリスト：各講演者

16:50 閉会挨拶

日本食品工学会副会長

酒井 昇