

(新規)食品工学応用技術勉強会 2022 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技術者を対象に、食品工学単位操作勉強会とは異なり、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術や知識・情報について勉強する機会提供を目的とします。

今年度は、「食品加工における電磁波の利用」「代替製品」における技術」「感知技術と分析手法」の3テーマを選択しました。

今回は、第1回「食品加工における電磁波利用」の内容が確定しましたのでご案内および申し込み受付を開始します。

特 徴

- 1) 各回のテーマ・目的に即した内容およびプログラムを設定、より具体的に身近に勉強する機会とします。
- 2) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿った基礎理論から企業における実践事例や応用発展的な事例紹介までを丁寧に解説します。
- 3) オンラインにより気軽に参加でき、情報収集・勉強の場として継続的につながりのある開催を目指します。

開催要領 (第1回 「食品加工における電磁波利用」)

- 1) 主 催： (一社)日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2022年6月15日(水)
- 3) 場 所： Zoom オンライン開催
- 4) 定 員： 30名 (定員になり次第、申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： 学会会員 5,000円 非会員 7,000円 (消費税込)
- 6) 問合せ先： 日本食品工学会事務所 食品工学応用技術勉強会担当 E-mail : office@jsfe.jp

プログラム (予定)

時間割	テーマ	講義内容
10:00~12:00	食品における電磁波の利用 (その1)	群馬大学 大嶋先生 岩手大学 高木先生 東京海洋大酒井先生 山本ビニター (株) 山本社長
13:00~14:30	食品加工における電磁波利用の基礎講義および応用事例の紹介	
14:40~16:10	1) プラズマ・パルスパワー技術の原理および食品加工における事例紹介	
16:20~17:50	2) プラズマ・パルスパワー技術の農産・水産加工における事例・実用装置	
	3) 電磁波加熱のシミュレーションに必要なモノとそのアプローチ	
	4) MW/高周波の特性と応用事例、装置の紹介	