

(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。

第2回「代替食品」における技術（その1）」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2回 「代替製品」における技術（その1）」

- 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7月12日（火）
- 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
	「代替製品」における技術（その1）」 「代替肉」に絞り、基礎技術、開発の歴史、昨今の動向に関する勉強会 エクストルーダーなどの押出成形機の基本および装置紹介と応用展開、 蛋白や繊維など組織化原料となる各種食品素材の特性や機能、課題についての紹介	五十部誠一郎 日本大学教授
10:00~12:00	1) エクストルーダー技術 基礎と研究成果、今、必要となる商品の提案	(株)スエヒロ EPM
13:00~14:30	2) エクストルーダー装置の構造・機能の紹介とアプリケーション	菱熱工業(株)
14:40~16:10	3) 押出成形機・ミートプロセッサ 装置の紹介とアプリケーション	オルガノフードテック(株)
16:20~17:50	4) 組織化素材（植物性たん白・不溶性食物繊維）の特性・機能	