

(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4回「代替製品」における技術（その2）」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4回「代替製品における技術」(その2)」

- 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9月13日(火) 13:00~17:50
- 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

時間割	テーマ	講義内容
	「代替製品」における技術」その2 7月開催いたしました勉強会（その1）では、「代替肉」における技術として、エクストルーダー技術を中心に開催しました。今回はエクストルーダーから離れ、肉様食感や組織構造を切り口とした内容で勉強会を開催致します。また、前回に引き続き、組織化原料となる蛋白や繊維など各種食品素材の特性や機能、課題についても紹介を行います。	
13:00~14:30	1) 大豆タンパク質のマイクロ構造制御を基盤技術とする新規肉様食品の開発	小林 敬 (京都大学)
14:40~16:10	2) 食品構造の制御による食感デザイン (それらしい食感) ~大豆蛋白の加熱による構造変化	中村 卓 (明治大学)
16:20~16:40	3) 質疑応答・意見交換 「肉様組織とは、肉様食感とは」	小林・中村 両講師
16:50~17:50	3) 組織化原料の食品素材の特性・機能と課題・可能性の紹介 植物ミート用原料 (粒状大豆・ピーたん白) に合わせて、植物ミートをより美味しく価値を高める風味素材や、他の代替製品として植物性ミルク用原料のご紹介、海外と日本の消費者意識の違いなど市場動向についてもご紹介致します	ADMジャパン(株)

