<table>
<tr><td rowspan="6">9月5日月</td><td>レセプション
ホール</td><td>201</td><td>展示ホール</td><td>アトリウム
ロビー</td></tr>
<tr><td>シンポ A 9:40-11:40</td><td>一般講演 10 件
9:30-11:50</td><td colspan="2" rowspan="3">インダストリアルプラザ
(IP)16 件 ポスター10 件
IP, ポスター閲覧</td><td rowspan="4">ポスター
72 件</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>表彰式・参加者のつどい
13:10-13:30
受賞講演 4 件 13:30-15:10</td><td></td></tr>
<tr><td>シンポ B 15:20-17:20</td><td>一般講演 8 件
15:20-17:12</td><td>産学官受賞 15:20-15:35
論文賞受賞 15:35-15:45
IP ショートプレゼン 1
15:45-16:20</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2">IP, ポスター閲覧～17:30</td></tr>
<tr><td rowspan="2">9月6日火</td><td>シンポ C 9:40-11:40</td><td>一般講演 10 件
9:30-11:50</td><td>国際 4 件 9:44-10:40
IP ショートプレゼン 2
10:45-11:20</td><td>ポスター
閲覧</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="2">IP, ポスター閲覧
ポスター奇数番号発表 13:20-14:20
ポスター偶数番号発表 14:20-15:20
ポスター, IP 撤去～16:00</td></tr>
</table>

シンポ A　日本の食品工学の揺籃期から現在まで・・・（松野・宮脇メモリアル）

安達修二 (京都先端科学大，本会元会長)　目的達成型研究とその基盤

熊谷　仁 （共立女子大，本会副会長)

食品工学と水－現象のメカニズムと工学モデル－

古田　武 （鳥取大名誉教授、本会名誉会員）

食品乾燥工学の進展－食品の噴霧乾燥を中心として

シンポ B　2030 年に向けての食品工学：製造から消費までをターゲットとする総合工学を目指して

有井　雅幸（デリカフーズ）

野菜品質評価指標(デリカスコア)に基づいた新たなバリューチェーンの確立

山住　弘 （雪印メグミルク） 食品パッケージの技術進化と将来展望

鬼頭　弥生（京都大） 消費行動研究の視点から食品産業の今後を考える

小原　聡（東京大未来ビジョン研究センター）

食品生産・生態系保全を強化する GX（グリーントランスフォーメーション）技術の必要性

シンポ C　循環型社会の実現に向けて (インダストリー委員会企画)

折笠貴寛（岩手大）

ライフサイクルアセスメントによる食品流通加工プロセスの環境負荷の評価

渡邉崇人（徳島大バイオイノベーション研究所）

循環型タンパク質としての食用コオロギの可能性

中嶋光敏（筑波大）

フードロス削減と食の QoL 向上をめざしたAI駆動型3Dフードプリントシステムの開発

椎橋徹夫（株式会社 Laboro. AI） 食品領域におけるAIの産業応用事例と将来展望

学会賞　五十部誠一郎（日本大）
実需者ニーズに対応した食品加工技術の開発と実用化
学会賞　吉井英文(摂南大)
噴霧乾燥法および分子包接法による機能性食品粉末の創製技術の確立
技術賞　中本大介，上地利征，田中由美，相羽孝亮，杉浦華代，石川翔子，仲沢萌美，菊地美里（キユーピー，デリア食品）
高圧処理の調理効果に着目したおいしさとサスティナブルを両立する惣菜製造の検討
研究賞　橋本　篤（三重大）
光センシング情報に基づいた食品の新規加工技術に関する研究
産学官連携賞　木原康博，木原利昌，木原功一朗，山本修一，有馬秀幸(木原製作所，山口大，山口県産業技術センター)
高品質な乾燥食品の生産を実現させる高性能乾燥機の研究開発と製品化
論文賞　上永吉剛志　食品工場における洗浄プロセスの統計的評価
論文賞　堀内真美　3D フードプリンターで造形される巨視的な 3 次元構造による介護食品などに適した軟質食品の食感設計とその効果