

◇◇◇ 学術集会報告 ◇◇◇

日本食品工学会春季講演会 FOOMA JAPAN 日本食品工学会フォーラム 2018  
「安全な食品を製造する技術 ～安全で無ければ食品ではない!～」

国際食品機械工業展において、毎年恒例のフォーラムが開催された。2018年は、安全な食品を製造する技術に焦点を当てた話題を揃えた。

【プログラム詳細】

日時：2018年6月12日(火) 10:25～16:50

会場：東京ビッグサイト

会議棟6階605・606 セミナー会場

主催：(一社)日本食品工学会

共催：(一社)日本食品機械工業会

担当：学術活動担当理事・熊谷仁(共立女子大学)

企画：山本和貴(農研機構食品部門)

フォーラム趣旨：

消費者は、安くて美味しく安全な食品を求めるが、美味しさと安全性との調和は、食品の熱加工における重要課題の一つである。関連企業は、原料となる農畜水産物の清浄性を確保しつつ、洗浄、保蔵、流通、加工、保存等の各段階での食品衛生管理を徹底している。本フォーラムでは、食品衛生管理のうち、食品または農産物にとっての有害微生物、特に細菌の検出・制御に着目し、安全な食品を製造するための関連技術を紹介することとした。

プログラム：

開会挨拶((一社)日本食品工学会 酒井昇・副会長)

【特別講演】「食品殺菌とその効果の評価で問題となる損傷菌—その本態と蘇生法・抑制法」

土戸哲明/大阪府立大学 21世紀科学研究機構微生物制御研究センター 運営顧問/客員教授

「食品製造現場での微生物検出技術」

川崎 晋/国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 上級研究員

午後の部挨拶((一社)日本食品機械工業会 海内栄一・会長)

「食品製造現場で過酢酸が洗浄剤として採用される理由」  
大越俊行/伊藤忠ケミカルフロンティア株式会社

「農産物の衛生管理技術」

内野敏剛/九州大学 名誉教授

「高圧殺菌技術」

山本和貴/国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 ユニット長

「プラズマを用いた殺菌技術」

林 信哉/九州大学大学院総合理工学研究院エネルギー理工学部門 教授

閉会挨拶(一般社団法人 日本食品工学会 熊谷仁・学術活動担当理事)

概要：

300名の募集枠が事前予約で満席となり、当日もほぼ満席であったことから、聴衆の関心の高さを垣間見ることができた。

今後も産業界からの要望を広く汲み上げることにより、魅力あるフォーラムを企画し、開催することが、本学会に求められているものと思う。

(農研機構 食品研究部門 山本和貴)