


食品ニューテクノロジー研究会 2021年6月例会

過冷却現象を活用した冷凍食品の革新的製造技術の現状

日時：2021年 6月28日(月) 13:30～

会場：**食情報館** <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込) 
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】

座長：農林水産省 農林水産技術会議 元 事務局長 岩元睦夫氏

わが国における2019年の冷凍食品の1人当たり消費量は23.4kgと過去30年間余りで2.3倍と大きな伸びを示している。近年の特徴として多様な調理食品が90%近くを占め、素材型食品に代わり多様な調理済み食品の消費が急増している。冷凍技術に関しては、従来からの急速冷凍を基軸に過冷却現象を使った技術が開発され実用に供されている。国際的にもわが国の冷凍技術はトップクラスにあり、冷凍食品はもちろん技術の輸出としても期待される。そこで、今回は過冷却現象を活用した「過冷却凍結」の基礎的研究の紹介に加え、実用化された技術の中の「不凍素材」を活用した技術及び「交直流高電位印加法」の2種類の技術について話題を提供いただく。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:40

過冷却現象を利用した次世代の食品の冷凍技術

東京海洋大学 食品品質設計学講座 食品冷凍学研究室 教授 渡辺 学氏

http://www2.kaiyodai.ac.jp/~mwat/webwatanabe/lab04_01watanabe.html

【講演2】 14:45～ 15:45

氷結晶制御物質の機能と応用～最近のニューウェーブ～

関西大学 化学生命工学部 天然素材工学研究室 教授 河原秀久氏

<http://natural-mater.life-bio.kandai-u.jp/>

【講演3】 15:50～ 16:50

交直流高電位印加を用いた食品の冷凍技術

(有)サンワールド川村 代表取締役 川村宗利氏

<http://www.nice01.com/>

【座長まとめ】 16:50～ 17:00

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071

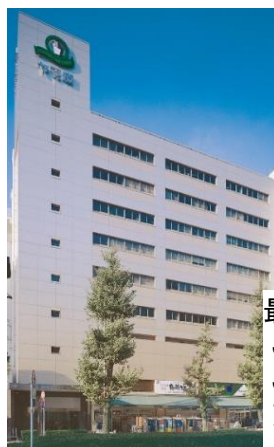
過冷却現象を活用した冷凍食品の革新的製造技術の現状

- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

| | | | |
|----------|--------|-----|---------------|
| 会社名 | | | |
| 住所 | 〒 | | |
| TEL | | | |
| ○印 | 部署／お役職 | お名前 | E-mail or FAX |
| 来場 / Web | | | |
| 来場 / Web | | | |
| 来場 / Web | | | |

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用



会場案内

最寄駅
 JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
 JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
 東京メトロ日比谷線
 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分



◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRCk>



次回案内

2021年7月9日(金) 13:30～ 食情報館

「免疫調節機能を持つ食品の研究・開発の新展開」

座長：石川県立大学 名誉教授 谷口肇氏

講師：信州大学 農学部 食品免疫機能学研究室 准教授 田中沙智氏

キリンホールディングス(株)ヘルスサイエンス事業部 部長 藤原大介氏