

# 新規な工学的技術要素を取り入れた食品加工

日時：平成30年 5月18日（金） 13時30分～  
会場：アキバプラザ 7階 EXルーム 〈千代田区神田練堀町3〉  
参加費： ¥16,200-（税込） 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料  
【座長：】 軽部征夫氏 東京工科大学 学長

近年、食品産業においても新規な工学的技術要素が取り入れられ、新しい展開を見せ始めている。工学的技術要素の導入は、主に新しい殺菌技術や、乾燥法などであるが、本講演では抽出技術と新食品素材の開発、新たな視点での加工法に着目し、それらの中から実用が可能な具体例を紹介し、食品産業の新展開の参考にさせて頂けるように解説いただく。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

## 亜臨界抽出を利用した食品成分の抽出

【講師：】 静岡大学 名誉教授 衛藤 英男氏  
<https://researchmap.jp/read0011036/>  
<http://www.agr.shizuoka.ac.jp/abc/etou/index.html>

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

## 食品業界の常識を覆す新視点での食品加工法

【講師：】 工学院大学 先進工学部応用化学科 教授 山田 昌治氏  
食品衛生管理者・食品衛生監視員養成施設長  
<http://kogakuin-applchem.jp/>  
<https://www.kogakuin.ac.jp/faculty/department/ae/ac/aclabo/1208.html>

【座長まとめ】 16:10～16:30

お問い合わせ先：

日本食糧新聞社（食品ニューテクノロジー研究会）中山  
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階  
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

# 新規な工学的技術要素を取り入れた食品加工

食品ニューテクノロジー研究会 5月18日申込書

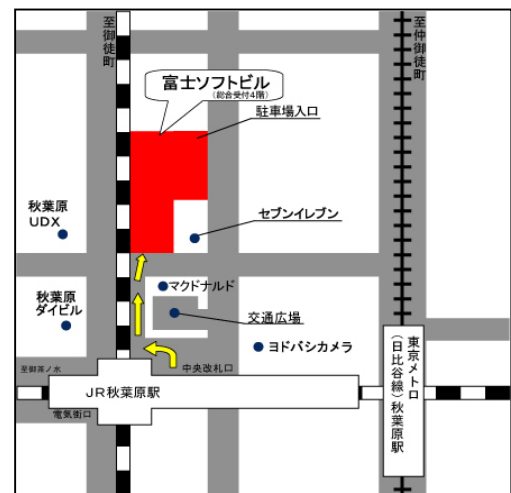
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

## 富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町3  
富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム  
TEL: 03-5209-6285

※ ファリミーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。

次回 見学会 平成30年6月19日(火)

群馬大学 理工学部 / 製粉ミュージアム (館林方面)

同行講師: 岩元睦夫氏 フードスペシャリスト協会 会長

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。