

食品加熱操作における 予測と制御の科学

日時 : 2026年5月11日(月) 13:30~16:30

会場 : 日本食糧新聞社「食情報館」(東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル4階)

参加費 : **食品ニューテクノロジー研究会 会員企業 : 無料**
一般受講ご希望者 : 16,500円 (税込)



座長 : 東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門

教授 松本隆志氏

現代では、加工・調理済み食品において、加熱不足は微生物の増殖を招き、過加熱は食味の劣化や有害物質の生成を引き起こすため、加熱条件の精密な管理が不可欠です。その実現には、伝熱現象に基づき、加熱中に食品に生じる物性変化を定量的に予測・制御する技術が求められます。伝熱解析と物性評価を組み合わせることで、食品に最適な加熱パターンを設計できるようになります。

食品熱操作工学研究室では、加熱プロセス中の熱や水分の移動、さらに食品の物性変化をシミュレーションすることで、加熱プロセスの高度化と持続可能な食品加工の実現を目指した研究に取り組んでいます。この講義では、これら研究成果のいくつかについて説明します。ぜひご参加ください。

【講演1】 13:40 ~ 14:50

「食品加熱操作における伝熱解析と物性変化の予測」

東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 教授 福岡美香氏

ご参考 : https://www2.kaiyodai.ac.jp/~fukuoka/m_fukuoka.htm

【講演2】 15:00 ~ 16:10

「マイクロ波加熱、オーミック加熱を利用した
食品加熱プロセスのシミュレーション」

東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授 イヴァン・ラベ氏

ご参考 : <https://researchmap.jp/yvanllave>

【座長まとめ】 16:10 ~ 16:30

食品ニューテクノロジー研究会(5月11日)申込書

FAX03-3537-1071までお申込みください。

御社名			
住所	〒		
TEL/FAX	/		
○印	部署/お役職	お名前	E-Mail
来場/ Web			
来場/ Web			
来場/ Web			

食情報館<入船>

◆下記サイトからもお申込み可能です
(来場受講・Web受講)

セミナー申込フォーム
(<https://bit.ly/3PBGKpn>)

Web受講用申込サイト
※Zoom申込に移動します



東京都中央区入船3-2-10アーバンネット入船ビル4階
TEL: 03-3537-1310

<最寄駅>

東京メトロ 有楽町線 新富町駅 7番出口 徒歩1分

東京メトロ 日比谷線 築地駅 3a出口 徒歩5分

次回案内

26年6月開催(見学会)

座長: 農林水産技術会議

元事務局長 岩元睦夫氏

【セミナー予定表】

