

「もったいない」発想から生まれた 食材/食品の長期保存化と創造技術の実際と展望

日 時 : 2026年11月16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 : 一般財団法人機能水研究振興財団
理事長 堀田国元 氏

フードロス対策が重要な課題となっている。本セミナーでは、これまで廃棄せざるを得なかったものや食材ではなかったものを活用して新しい食の可能性をもたらしている技術に関連して二つの講演を企画した。

【講演1】は、山形大学工学部の古川英光教授が推進している「凍結粉碎技術による未利用食材の活用の基礎から応用」について新展開を含めた総論的解説である。古川教授は3月度セミナーでもご登場いただき、3Dフードプリンターによる食品開発中心の講演を展開。今回は、食品の長期保存と素材化、また従来食品加工法も含めた多様な食品開発、さらには破碎米やプロテイン粉末などを活用して米の形に再形成し、栄養と食感の両立を目指す食品創造技術について解説いただく。

【講演2】は、低温アルコールによる急速冷凍技術の活用により、品質低下(味や食感、乳脂肪・水分・蛋白質の分離)なしに賞味期限1年の長期保存牛乳を実現した、北海道広尾町・鈴木牧場の鈴木敏文代表にその解説をお願いした。ぜひご参加ください。

【講演1】 13:40 ~ 15:10

「凍結粉碎技術の研究開発と新フード開発の新展開」

山形大学工学部 機械システム工学科 卓越教授 古川英光氏

ご参考 : <https://researchmap.jp/read0047179>
https://txbiz.tv-tokyo.co.jp/science/vod/post_336589

【講演2】 15:20 ~ 16:20

「急速アルコール冷凍による長期保存牛乳の実現」

北海道広尾町 鈴木牧場 代表 鈴木敏文氏

ご参考 : https://land.or.jp/ls_detail.php?id=47

【座長まとめ】 16:20 ~ 16:30

食品ニューテクノロジー研究会(11月16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			

◆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



食情報館<入船>



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12月18日(金)開催

オルガノイドが拓く食品研究の新展開
ーヒト・霊長類モデルから見る機能性評価の可能性ー

座長：(株)日清製粉グループ本社 常務執行役員

R&D・品質保証本部 本部長 吉田亜彦氏

【セミナー予定表】



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。