

2016 美味技術学会シンポジウム  
「美味と安心を保証する食の新技术」

開催日時 2016年6月9日(木) 10:50~15:50  
場 所 東京ビッグサイト 会議棟6階 605・606 セミナー会場  
主 催 美味技術学会  
共 催 一般社団法人 日本食品機械工業会  
協 賛 農業食料工学会、一般社団法人 日本食品工学会

プログラム

- 10:50~11:00 開催挨拶 美味技術学会長、一般社団法人 日本食品機械工業会
- 11:00~11:45 **講演(1)** 「微高压炭酸ガス殺菌技術」  
岩橋 均 [岐阜大学 応用生物学部 応用生命科学課程 教授]
- 11:45~12:30 **講演(2)** 「美味しさと低環境負荷を両立する次世代のコールドチェーン」  
渡辺 学 [東京海洋大学大学院 海洋科学技術研究科 食品生産科学  
部門 准教授]
- 12:30~13:30 休憩
- 13:30~14:15 **講演(3)** 「機能性を付与する技術としての食品マイクロカプセル製造の可能性」  
中川究也 [京都大学大学院 農学研究科 食品生物科学専攻 准教授]
- 14:15~15:00 **講演(4)** 「米の品質と安全・安心を保証する最新検査技術  
~より迅速・簡便となった検査機器を中心に~」  
前原峰雄 [(株)サタケ 技術本部 食味研究室 主任研究員]
- 15:00~15:45 **講演(5)** 「減圧過熱水蒸気流動層を用いた乾燥技術」  
立元雄治 [静岡大学大学院 総合科学技術研究科 工学専攻 准教授]
- 15:45~15:50 閉会挨拶 美味技術学会シンポ・例会担当幹事