

関係各位

美味技術学会 活動情報

■ 2016 年 国際食品工業展 にてシンポジウムを開催

美味技術に関するあらゆる分野を研究対象とし、食品の安全・健康・環境保全・低コストを目指す「美味技術学会」（会長 坂口栄一郎 東京農業大学教授）は、2016 年国際食品工業展（FOOMA JAPAN）でシンポジウムを開催します。

FOOMA でのシンポジウム開催は今回が 14 回目、今年は「美味と安心を保證する食の新技術」をテーマに、産学の開発研究者の先生方からお話をいただくことにいたしました。

美味しさの保持や変敗の防止の観点から「減圧過熱水蒸気流動層を用いた乾燥技術」「微高圧炭酸ガス殺菌技術」「次世代型コールドチェーン」、そして品質と安全性を確認するための「コメの検査技術」、さらに新たな機能性を付与することを目的とした「食品マイクロカプセル」に関する最新の研究事例をご紹介します。

シンポジウムの詳細内容は別紙のとおりです。詳しくは、美味技術学会 事務局までお問合わせください。

平成 28 年 5 月 11 日

美味技術学会 事務局
〒739-8602
広島県東広島市西条西本町 2 - 30
TEL & FAX 082-424-5364
E-mail: bimi@nifty.com
<http://homepage3.nifty.com/bimi/>

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