

平成28年度 食品加工技術講演会の開催について

かがわ産業支援財団におきましては、県内食品産業を支援するため、平成25年に、「かがわ機能性食品等開発研究会」及び「かがわ冷凍食品研究フォーラム」を設立して、新製品・新技術の開発支援並びに関係企業が抱える課題を解決するため、産学官が連携して、総合的な支援事業を実施しております。

この度、県内食品企業を対象として、乾燥、粉砕、加熱、凍結などの食品加工技術に関する食品加工技術講演会を開催いたします。

◇と き：平成29年1月23日(月) 13時30分～16時15分

◇ところ：サンメッセ香川（2階）サンメッセホール（A）（高松市林町2217-1）

◇主 催：（公財）かがわ産業支援財団

◇共 催：かがわ機能性食品等開発研究会・かがわ冷凍食品研究フォーラム

◇参加費：無 料

《プログラム》

（開会挨拶：かがわ産業支援財団 理事長 大津佳裕）（13:30～13:40）	
講 演	（座長 かがわ冷凍食品研究フォーラム 会長 竹安宏匡）
テーマ	「機能性食品素材の粉末化～魚油を例に～」 13:40～14:40
講 師	香川大学農学部応用生物学科 教授 吉井英文 氏
内 容	吉井先生は、機能性食品粉末の開発、食品粉末の緩和現象解析、フレーバー粉末の応用研究など、化学工学をベースに幅広く研究を行っておられます。 今回は、機能性食品素材としての魚油を噴霧乾燥により粉末化する場合の技術的課題について紹介して戴きます。
（休憩 14:40～14:50）	
事例紹介（座長 かがわ機能性食品等開発研究会 会長 田村啓敏）	
①テーマ	「冷風乾燥技術の応用について」 14:50～15:15
講 師	株式会社 クールドライマシナリー 柳川修兵 氏
内 容	冷風乾燥技術の特徴についての説明と、食品加工分野における適用例並びに本技術の応用分野を紹介して戴きます。
②テーマ	「マイクロ波技術の食品分野への応用について」 15:15～15:40
講 師	四国計測工業株式会社 開発部 國井勝之 氏
内 容	食品乾燥、精油抽出などへマイクロ波加熱を適用した場合の利点とそのメカニズムについて紹介して戴きます。
③テーマ	「業務用冷凍庫(急速凍結庫)」 15:40～16:05
講 師	ホシザキ四国株式会社 部長 原井忠司 氏
内 容	フロン排出抑制法の概要説明と冷凍食品製造等に用いられる業務用冷凍庫について紹介して戴きます。
（閉会挨拶： かがわ産業支援財団 地域共同研究部長 土屋徹秋）（16:05～16:15）	