

食品技術セミナー 過熱水蒸気の多様な利用により新しい食品が生まれる

最近の食品製造への過熱水蒸気の利用技術と高度化

日時
2018年 3月16日 (金)
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)
遠方からもご参加しやすいよう開始を10:30に設定しております。

税込受講料

1名 39,960円
2名以上1名 36,720円

案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線 (緩行線)
地下鉄東西線 (A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線 (A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線 (A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先 (TEL・FAX・E-mail) をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

開催にあたって

家電製品としてスチームオーブンレンジが発売され、一般家庭においても過熱水蒸気の利用が可能になりました。しかし、食品加工現場での利用は極めて限定的であるため、利用用途の拡大を目指して、過熱水蒸気による食品表面の殺菌や青果物のブランピング、乾燥への利用、また、減圧下での過熱水蒸気を利用した食品乾燥等への利用等、様々な研究が行われています。本セミナーでは、これらの研究の第一人者がその研究例を示す他、装置メーカーによる利用例を示すことで、利用用途拡大の可能性を示唆します。

プログラム・講師

過熱水蒸気食品加工への利用の現状と動向

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門
企画管理部 企画連携室 広報プランナー 博士(農学) 五月女 格氏

1. 過熱水蒸気研究とその食品加工への応用の変遷と動向
2. 食品加工における過熱水蒸気の特性
3. 微細水滴を含んだ過熱水蒸気(アクアガス)について
4. アクアガスの食品加工特性
5. アクアガスによるブランピングおよび加熱殺菌
6. アクアガスによる食品粉体加工

10:30 ~ 12:30

減圧下での利用の研究

静岡大学大学院 総合科学技術研究科工学専攻 化学バイオ工学コース
准教授 博士(工学) 立元 雄治氏

1. 減圧過熱水蒸気とは
2. 減圧過熱水蒸気を用いた乾燥方式の概要
3. 減圧過熱水蒸気を用いた乾燥研究例
 - a. 減圧過熱水蒸気乾燥と熱風乾燥との比較研究
 - b. 減圧過熱水蒸気流動層乾燥方式に関する研究
4. まとめ

13:30 ~ 15:30

加熱蒸気(調理機)の適用事例

清本鐵工(株) 松戸営業所 佐久間正樹氏

1. 会社紹介
2. 弊加熱蒸気調理機の特徴と種類別説明
 - (1) フローでの説明
 - (2) 写真での紹介
3. 食品加工の使用事例
 - (1) VTRでの紹介
 - (2) 写真での紹介

15:35 ~ 16:30

質疑応答

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 最近の食品製造への過熱水蒸気の利用技術と高度化

セミナーコード

1101-180316

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/3/16 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
				-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				