

# 食品乾燥技術における減圧利用の最前線

フリーズドライ減圧マイクロ波乾燥減圧フライの動向と事例

日時  
2018年 4月20日 (金)  
10:30 ~ 16:30

## 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。

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)

本セミナーでは、減圧下における乾燥について、凍結乾燥の商品開発における問題点、減圧マイクロ波乾燥に関する研究と実際事例、そして、真空(減圧)フライに関する研究と実際事例を示し、減圧利用乾燥のメリットとその利用拡大の可能性を解説します。

講師 細見 博氏 共和真空技術株式会社技術本部 本部長 兼 技術部 部長  
折笠 貴寛氏 岩手大学農学部 准教授 博士(農学)  
岡村 邦康氏 西光エンジニアリング株式会社 代表取締役社長  
佐久間正樹氏 清本鐵工株式会社 松戸営業所 営業3課 担当課長

## プログラム

・凍結乾燥の基礎と食品の凍結乾燥(導入と商品開発における問題点)  
10:30 ~ 12:30

細見 博氏

- 凍結乾燥の基礎
  - 凍結乾燥の基礎
  - 乾燥の注意点、コラプス温度測定
  - 有機溶媒含有物の凍結乾燥
  - 真空制御の重要性
- 食品用凍結乾燥機の機能
  - 凍結乾燥機の種類と構造
  - 凍結乾燥の各工程の説明
  - 乾燥プログラムの最適化
- 高機能食品への対応
  - 健康食品GMPの導入
  - 生産環境の改善
  - 冷媒の規制問題
  - 密閉式凍結乾燥機について

・低温減圧マイクロ波乾燥による食品加工への応用技術と課題  
13:30 ~ 15:45

1. 減圧マイクロ波乾燥に関する研究動向と可能性

折笠 貴寛氏 (13:30~14:30)

- 食品乾燥の基礎
- 減圧マイクロ波の原理と特性
- 減圧マイクロ波によるドライトマトの製造
- 減圧マイクロ波によるリンゴの乾燥
- トマトピューレ濃縮工程への減圧マイクロ波の適用
- 減圧マイクロ波技術の今後の展開

2. 減圧マイクロ波乾燥機の開発と実用化および実機での乾燥事例

岡村 邦康氏 (14:30~15:45)

- 減圧フライの応用技術と食品開発事例
- 真空(減圧)フライヤーによる食品開発の事例

15:45 ~ 16:30

佐久間正樹氏

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

E-mail: [education@ebrain-j.com](mailto:education@ebrain-j.com)

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品乾燥技術における減圧利用の最前線

セミナーコード

1101-180420

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/4/20 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				