

食品の凍結・解凍プロセス管理と氷結晶の制御・活用法

～氷結晶の食品品質に及ぼす影響とその制御と活用法～

日時
2020年 2月18日 (木)
10:30 ~ 16:30

受講料

1名 37,000円 + 税
2名以上1名 34,000円 + 税

会場 ちよだプラットフォームスクウェア (東京 神田錦町)

本セミナーでは、食品凍結の基礎的事項、および、氷結晶に着目して食品内部の「水分・氷結晶」「気泡」「食品構成成分」の3次元分布の計測、また、氷結晶の性状が食品に及ぼす影響と凍結・保存条件、そして食品の凍結・解凍における非破壊計測技術を利用したプロセス管理、さらに、様々な氷結晶の制御方法とその最適な活用法について事例を交え分かり易く解説します。

講師 翻本大学 生物資源科学部 生物環境工学科 教授 博士(農学) 都 甲洙氏
(株)前川製作所 技術研究所 食品生物技術グループリーダー 博士(農学)河野晋治氏
株式会社ニチレイ 技術戦略企画部 基盤研究グループ 主任研究員 石井 寛崇氏

ちよだプラットフォームスクウェア

会場案内

東京都千代田区神田錦町3-21

TEL 03-3233-1511

FAX 03-3233-1501

地下鉄東西線 竹橋駅下車
3b KKRホテル東京玄関前出口より徒歩2分

都営地下鉄三田線・新宿線・半蔵門線
神保町駅下A9より徒歩7分

JR中央線 神田駅西口下車徒歩12分

地図はGoogle Map をご参照願います

<プログラム>

- ・ 冷凍食品の品質評価に伴う内部構造・氷結晶・成分分布の3次元計測 10:30 ~ 12:30
 - 1. 食品の冷凍・解凍 (1)食品の冷凍 (2)食品の解凍
 - 2. 食品内部構造と成分 (1)水・氷結晶 (2)食材としての気泡)食品中の塩分
 - 3. 食品を支える内部構造・成分分布の3次元計測 (1)食品中の氷結晶形状の3次元計測 (2)パン生地内のパン酵母・気泡の3次元計測 (3)冷凍米飯内の氷結晶ミクロからマクロ計測 (4)アイスクリームの内部構造(氷結晶,気泡,乳製品)に基づく品質評価 (5)X線CTによる冷凍食品の冷凍焼け評価
- ・ 食品凍結・解凍における最適条件探索法とプロセス管理 13:25 ~ 14:55
 - 1. 食品凍結と品質
 - 2. 凍結・保存プロセスが食品に及ぼす影響 (1)氷形成とその影響 (2)凍結食品の構造観察について (3)保存プロセスにおける変化
 - 3. 解凍プロセスが食品に及ぼす影響
 - 4. 食品凍結・解凍におけるプロセス管理への提案 (1)食品凍結プロセスにおける非破壊計測技術の利用 (2)食品解凍プロセスにおける非破壊計測技術の利用 (3)情報取得とセンサーの利用
- ・ 氷結晶の制御方法の紹介と不凍タンパク質の産業への活用 15:00 ~ 16:30
 - 1. (株)ニチレイの紹介 2. 食品冷凍の利点と欠点
 - 3. 様々な氷結晶の制御方法とその特徴 (1)凍結過程 (2)保管過程 (3)解凍過程 (4)食品加工過程(氷結晶制御物質など)
 - 4. 不凍タンパク質の産業への活用(食品、その他)

<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お受けできません。
- ・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。

お申込・お問い合わせは 主催 ISS産業科学システムズ

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

TEL 03-3264-5635 / 044-986-3474

Mail uketsuke@ebrain-j.jp

FAX 044-272-5451

講座参加申込書

食品の凍結・解凍プロセス管理と氷結晶の制御・活用法

セミナーコード

太枠内をご記入の上 PDFファイルでMailまたはFAXで

2020.2.18 ISS

1101-200218

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				