

# 4. セミナー・シンポジウム・その他

## 日本食品工学会フォーラム2016

味や香りの制御技術を用いた食品加工について、食品工学分野における最先端の研究発表が行われた。

日本食品工学会フォーラム2016

工学部 農産学 1-1 日本食品工学会



聴講者数  
262名

**テーマ** 味と香りの感じ方を制御した加工食品を創る  
——組織・構造、物性を設計する

日時:6月7日(火) 10:25~16:40 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場  
主催:(一社)日本食品工学会 共催:(一社)日本食品機械工業会  
聴講料:無料

時間	演題・演者
10:25~10:30	開会挨拶 (一社)日本食品工学会
10:30~11:15	味と香りの制御技術~食感性工学による香味の設計と制御法~ 相良 泰行 (一社)食感性コミュニケーションズ 代表理事
11:15~12:00	香料成分の保持技術(マイクロカプセル化) 吉井 英文 香川大学 農学部 応用生物科学科 教授
13:10~13:15	午後の部 挨拶 (一社)日本食品機械工業会
13:15~14:00	風味の制御に向けた構造制御 中村 卓 明治大学 農学部 農芸化学科 教授
14:00~14:45	フレーバーリリースを考慮したテクスチャー設計とアプリケーション事例 船見 孝博 三栄源エフ・エフ・アイ(株) 第一事業部 部長
15:00~15:45	「減塩でもおいしい」減塩食品の味づくりについて 足立 浩美 MCフードスベシヤリティーズ(株) 研究開発統括本部 食品開発研究所 リアクショングループ
15:45~16:30	フレーバーリリースの分析とその香料開発への応用 熊沢 賢二 小川香料(株) 解析研究所 所長
16:30~16:40	閉会挨拶 (一社)日本食品工学会

## 農業施設学会シンポジウム

食品製造における異物混入等の原因や対応方法、衛生管理の実践方法、最新の対策技術等について、多様な観点から講演が行われた。

農業施設学会シンポジウム

農産学 1-1 日本食品工学会



聴講者数  
160名

**テーマ** 食品製造における衛生管理

日時:6月7日(火) 13:00~16:40 会場:会議棟6階 607セミナー会場  
主催:農業施設学会 後援:(一社)日本食品機械工業会  
協賛:フード・フォーラム・つくば 聴講料:無料

時間	演題・演者
13:00~13:10	開会挨拶 農業施設学会
13:10~14:10	食品の安全性確保とフードチェーン対策 一色 賢司 北海道大学名誉教授、日本食品分析センター学術顧問
14:10~14:55	最新のセンシング技術:インライン異物検出技術の最前線 原 正純 (株)サタケ 技術本部 選別・計測グループ グループ長
15:05~15:50	近赤外線組成イメージングシステムの応用事例 奥野 俊明 住友電気工業(株) 光通信研究所 光応用システム研究部 グループ長
15:50~16:35	職場環境改善のための行動計測・分析・シミュレーション 蔵田 武志 産総研 人間情報研究部門 グループ長、 筑波大学教授(連携大学院)
16:35~16:40	閉会挨拶 農業施設学会

## EHEDGセミナー

国際的法規に則した食品機械や施設の衛生設計基準とガイドラインを提供するEHEDG(European Hygienic Engineering & Design Group 欧州衛生工学設計グループ)クヌート・ローレンゼン(Knuth Lorenzen)前会長が、機械の衛生設計:評価試験とその認証について講演を行った。



聴講者数  
196名

**テーマ** 機械の衛生設計:評価試験とその認証

日時:6月8日(水) 10:30~12:30 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場  
共催:EHEDG JAPAN、(一社)日本食品機械工業会 聴講料:無料

時間	演題・演者
10:30~12:00	講演
12:00~12:30	質疑応答



講師

**Knuth Lorenzen**  
(EHEDG 前会長)

通訳:逐次通訳

## AIB FOOMA特別講演会

科学ライターの松永和紀氏を迎え、メーカーが発信すべき食の安全と健康～消費者とのコミュニケーションをどう構築するか!～をテーマに講演が行われた。



聴講者数  
**205名**

**テーマ** メーカーが発信すべき食の安全と健康  
～消費者とのコミュニケーションをどう構築するか!～

日時:6月8日(水) 14:00～15:30 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場  
共催:AIB日本同窓会、(一社)日本食品機械工業会 聴講料:無料

時間	演題・演者
14:00～15:30	講演



講師

**松永 和紀**  
〔科学ライター〕

## 美味技術学会シンポジウム

美味しいだけではなく、安全、健康、環境などの安心を保证する食の新技术について研究発表が行われた。

### 美味技術学会シンポジウム



聴講者数  
**260名**

**テーマ** 美味と安心を保证する食の新技术

日時:6月9日(木) 10:50～15:50 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場  
主催:美味技術学会 共催:(一社)日本食品機械工業会  
協賛:農業食料工学会、(一社)日本食品工学会 聴講料:無料

時間	演題・演者
10:50～11:00	開会挨拶 美味技術学会／(一社)日本食品機械工業会
11:00～11:45	微高圧炭酸ガス殺菌技術 岩橋 均 岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 教授
11:45～12:30	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
13:30～14:15	機能性を付与する技術としての食品マイクロバブル製造の可能性 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	米の品質と安全・安心を保证する最新検査技術～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	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

## 農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジー(フーテック)フォーラム

高齢化社会を支える様々な食品技術について研究発表が行われた。

### 農業食料工学会シンポジウム フードテクノロジー(フーテック)フォーラム



聴講者数  
**163名**

**テーマ** 高齢化社会を支えるフードテクノロジー

日時:6月10日(金) 13:00～16:40 会場:会議棟6階 605・606セミナー会場  
主催:農業食料工学会 共催:(一社)日本食品機械工業会  
協賛:農業施設学会、(公社)日本食品科学工学会 聴講料:無料

時間	演題・演者
13:00～13:10	開会挨拶 農業食料工学会／(一社)日本食品機械工業会
13:10～13:50	高齢者の看護学的な特徴について 正木 治恵 千葉大学 大学院看護学研究科 教授
13:50～14:30	嚥下困難がある認知症患者の為の製剤設計 原田 努 昭和大学 薬学部 准教授
14:30～15:10	高齢者への安心安全な食事提供システム 柴田 頼剛 (株)AIHO 営業本部 ホスピタルフードコンサルティング室
15:10～15:50	高齢者の使用を考慮した食品包装および容器のご紹介 稲葉 正一 (公財)東洋食品研究所 主席研究員
15:50～16:30	人手不足&食中毒対策の和味クッキングシステムについて 高藤 眞理夫 フレック食品工業(株) 社長
16:30～16:40	閉会挨拶 農業食料工学会