

## 第10回 旬の技術見学・講演会

# 食品総合研究所・食品工学領域における最近のトピックス

開催日：2006年11月14日(火)

主催：(社)化学工学会 関東支部

協賛：バイオ部会、粒子流体プロセス部会、日本食品工学会、つくば化学技術懇話会

食品に関する総合的な研究を実施している食品総合研究所で、化学工学的な研究を行っている食品工学研究領域から、最近注目されている『アクアガス過熱処理』と『マイクロチャンネル乳化技術』に関する講演と関連研究施設の見学会を行います。

◆日時：2006年11月14日(火) 14:00～17:00

◆会場：(独)農業・食品産業技術総合研究所機構 食品総合研究所  
[茨城県つくば市観音台 2-1-12 / TEL 029-838-7971]

【アクセス】① JR常磐線 [牛久駅]下車 → 西口バス停 3・4番「筑波大学中央行」「谷田部車庫行」で、[農業工学研究所・食品総合研究所前]下車(所要時間 約20分)

② つくばエクスプレス[みどり野駅]下車 → 循環バス [農業工学研究所・食品総合研究所前]下車

\* 詳細 <http://nfri.naro.affrc.go.jp/guidance/syozaichi/index.html> 参照

◆定員：50名(先着順)

◆参加費：正会員 ￥9,000円 / 法人会員の社員 ￥11,000円 / 学生会員 ￥2,000円 / 会員外 ￥15,000円  
(消費税・テキスト代込み)

◆申込先：(社)化学工学会関東支部 事務局

[東京都文京区小日向 4-6-19 5F TEL 03-3943-3527 / FAX 03-3943-3530 /  
E-mail [info@scej-kt.org](mailto:info@scej-kt.org)]

\* HP: <http://www.scej-kt.org/> から申込を受け付けております。

**プログラム**

1. 開会の挨拶 (14:00～14:05)
2. 食品工学領域における最近のトピックス (14:05～16:05)

**i. 『アクアガス加熱処理による高品質食品調製』**

食品工学領域/ 五十部 誠一郎 氏

最近、食品加工において低酸素状態で伝熱効率の高い過熱水蒸気の利用が注目されている。アクアガスとは、過熱水を常圧の 100℃以上のチャンバーに噴霧して調製される微細水滴を含む過熱水蒸気雰囲気と称しており、開発したこのシステムの熱特性と農産物加工などでの高品質食品調製について紹介する。

**ii. 『マイクロチャネル乳化技術の最近の展開』**

食品工学領域/ 中嶋 光敏 氏

微細加工により、様々なマイクロチャネルの精密製作が可能となり、シリコン基板に多数の溝を形成したもの、長方形の貫通孔を形成したもの、またスリットと細孔で構成される非対称マイクロチャネルの形成と、これらを用いた液滴作製により、単分散エマルジョンの効率的製造技術の研究開発を進めてきた。マイクロチャネル乳化技術の現状と将来について報告する。

3. 研究所内 施設見学(食品処理・マイクロチャネル関連施設)、質疑応答 (16:05～17:00)

-----  
 関東支部事務局 FAX:03-3943-350

<b>第 10 回 旬の技術見学・講演会</b> [2006.11.14(火) 開催] <b>参加申込書</b>		参加資格		<input type="checkbox"/> 正会員	<input type="checkbox"/> 法人会員の社員
				<input type="checkbox"/> 学生会員	<input type="checkbox"/> 会員外
				会員 No.	
フリガナ 氏 名				請求書	<input type="checkbox"/> 必要 <input type="checkbox"/> 不要
勤務先 (所属部課)					
所在地	〒				
連絡先		TEL:		FAX:	
		E-mail:			