

日時 平成26年11月26日(水) 13:30~17:00

場所 山口県産業技術センター 2階多目的ホール

概要

1. やまぐちブランド技術研究会の紹介【13:30~13:45】

2. 基調講演【13:45~16:00】

基調講演には、
会員以外の方でも
参加できます。

① 品質の良い乾燥製品の設計技術について ～水農畜産物での取り組み事例をもとに～

水農畜産物の乾燥加工においては、一定条件での従来乾燥法ではなく、乾燥素材の状態に応じた温度や湿度の変動や乾燥原料の前処理が、乾燥製品の品質向上や製品設計に有効です。本テーマでは、イカやサケなどの水産物から、乾燥野菜などの乾燥操作について、実際の乾燥例を用いて新しい視点での乾燥技術の取り組みをご紹介します。

(公財) 函館地域産業振興財団 北海道立工業技術センター
研究開発部 応用技術支援グループ 主査

小西 靖之 氏

② 高圧力を用いた食品開発の現状と展望

高圧処理装置「まるごとエクス」は深海1万メートルに相当する100MPa（約1000気圧）を簡単に実現することができます。この超高压下で酵素分解を促進させることにより、腐敗を防止しながらさまざまな食品素材をエキス化する事ができ、廃棄物として処理していた規格外農産物の有効利用などにも応用が可能です。この技術について具体的な事例を交えて解説します。
また、超臨界技術を用いた新しい廃棄物・排水処理システム、「まるごとウォーター」についても併せてご紹介いたします。

株式会社東洋高压 企画管理部 課長 森川篤史 氏

3. 技術分科会【16:10~17:00】

基調講演に引き続き、講師を交えた意見交換等を行います。

- ① 会員の紹介
- ② 熱流体工学分科会との連携について
- ③ 自由討議（分科会への要望等）

お問い合わせ

地方独立行政法人山口県産業技術センター食品技術グループ

☎ 0836-53-5060 fax 0836-53-5071

食品系廃棄物2Rチーム 担当：大井、食品加工技術分科会 担当：有馬

申込方法

別紙申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込下さい。