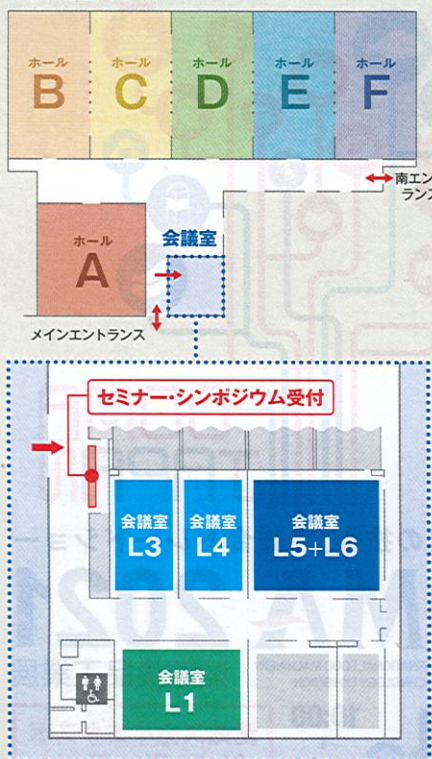


▶ 会議室 MAP



会議室L1
機関誌「ふーま」連載企画 テーブルトーク 公開取材 アカデミックプラザ2021 口頭発表

会議室L3/L4
農業施設学会シンポジウム 出展社プレゼンテーションセミナー

会議室L5+L6
日本食品工学会フォーラム2021 FOOMA特別セミナー 美味技術学会シンポジウム 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

出展社プレゼンテーションセミナー

各80名

アーカイブセミナー実施会社 ※アーカイブセミナー実施会社のセミナー動画は、会期終了後に公式WEBサイトでご覧いただけます。

会場	時間	6/2(水)	6/3(木)	6/4(金)
会議室L3	10:30~11:15	日阪製作所 食品ロスの低減、おいしさを追求する為の技術紹介	オブテックス・エフエー 印字検査の業界最新動向	赤門ウイレックス 必見!必聴! 食品工場のためのアスベスト基礎知識
	11:35~12:20	ナンバ 環境大臣賞を受賞した、冷凍設備の電気代を最大6割削減する秘策	ワークソリューション 今からすべき感染症対策 ~全てはここに始まる~	クレオ こんな時代だから改めて見直す衛生管理、洗浄システム
	12:40~13:25	国立 毛髪対策を進める上で有効な「ご案内動画」その活用方法について	パウレック 流動層粒子コーティングによる、味・臭いマスクの事例紹介	中設エンジ これからの食品工場
	13:45~14:30	なんつね 食品工場完全無人化構想	前川製作所 サステナブルな社会に向けた食品工場へ ~再生可能エネルギーの活用~	ツカサ工業 食品粉体の各工程における安全で衛生的な機器設備の紹介
	14:50~15:35	三和建設 食品工場建設のロードマップとコロナ禍の対策事例	トラスト・テクノロジー 専門家不要AI画像検査システム ~食品に画像検査を適用するコツ	日立造船 目視検査工程の無人/省力化 AI画像検査、選別装置の事例紹介
会議室L4	10:30~11:15	バーテック 国内初! HACCP製品認証を取得した衛生・防虫ブラシのご紹介	ライオンハイジーン カット野菜の品位向上の為にできること ~各工程ごと菌数制御法~	タカギ冷機 野菜洗浄において3℃以下の冷水がもたらす効果・効能についてご紹介
	11:35~12:20	CKD 食品安全規格からみた添加エアの構築と管理(新たな機器)の提案	三菱総合研究所 HACCP義務化対応システム HACCPナビのご紹介	GEA ジャパン 日本は遅れている? スプレッドライヤの粉塵爆発対策
	12:40~13:25	ファナック ファナックロボットの最新技術について	日清エンジニアリング 食品工場における省力化・効率化事例の紹介	日本ピュアテック 建屋の陽圧化による防虫対策 ~自動洗浄機能付フィルタのご紹介~
	13:45~14:30	エコノス・ジャパン HACCP管理を省力化! 話題の炭酸次亜水活用のススメ!!	環境機器 クレームになる前に! 飛来害虫を遠隔監視できるベストビジョン	ハバジツ日本 改正食品衛生法/EU/FDAに対応するコンベヤ関連製品

6/1(火) 日本食品工学会フォーラム2021 130名

[テーマ] 人工知能(AI)が開く食品産業の新時代
時間:10:10~16:50
会場:会議室L5+L6
主催:(一社)日本食品工学会
共催:(一社)日本食品機械工業会

会場	時間	演題・演者
会議室L5+L6	10:10~10:15	開会挨拶 [(一社)日本食品工学会]
	10:15~11:15	【特別講演】AI社会の歩き方:食と職への影響 [江間 有沙 東京大学 未来ビジョン研究センター 特任講師/ (一社)日本ディープラーニング協会 理事]
	11:15~12:00	食品の品質管理におけるAI活用事例と現場への導入方法について [細谷 肇 群馬県立東毛産業技術センター長]
	13:10~13:20	午後の部 挨拶 [(一社)日本食品機械工業会]
	13:20~14:05	AI技術の食肉処理ロボットへの応用について [山下 智輝 (株)前川製作所 技術研究所 主任研究員]
	14:05~14:50	AIと光センシング技術を利用した生鮮食品の非破壊品質評価 [牧野 義雄 東京大学 大学院 農学生命科学研究科 准教授]
	15:10~15:55	分光技術とAIを用いた異物検査装置の開発 [松本 透 アラハタ(株) 生産本部 技術開発部 チーフ]
	15:55~16:40	キュービーにおけるAIによるイノベーション -食品業界協同領域におけるOne for all, All for one- [荻野 武 キュービー(株) 生産本部 未来技術推進担当部長]
	16:40~16:50	閉会挨拶 [(一社)日本食品工学会]

6/1(火) 農業施設学会シンポジウム 80名

[テーマ] 新時代を支える 香り科学の最先端
時間:13:00~16:30
会場:会議室L3
主催:農業施設学会
後援:(一社)日本食品機械工業会

会場	時間	演題・演者
会議室L3	13:00~13:10	開会挨拶 [農業施設学会]
	13:10~14:10	多感覚知覚としての香りと食味 [和田 智史 立命館大学 食マネジメント学部 教授]
	14:10~15:10	農産物の品種・栽培・貯蔵と香りプロファイル [田中 福代 農研機構中央農業研究センター 上級研究員]
	15:20~16:20	飲食中も風味良く感じる香り創りに活かせる分析技術 [堀内 政宏 高田香料(株) 技術開発部基礎研究課 課長]
	16:20~16:30	閉会挨拶 [農業施設学会]

6/3(木) 美味技術学会シンポジウム 130名

[テーマ] 次世代の食産業と 美味を支える革新的テクノロジー
時間:10:50~15:50
会場:会議室L5+L6
主催:美味技術学会
共催:(一社)日本食品機械工業会
協賛:(一社)農業食料工学会、(一社)日本食品工学会

会場	時間	演題・演者
会議室L5+L6	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	概念の探索的モデル化による食品の設計 [寺田 和憲 岐阜大学 工学部 電気電子情報工学科 准教授]
	11:45~12:30	食品×ロボット:ソフトロボットハンドによる食品ハンドリング [平井 慎一 立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 教授]
	13:30~14:15	食品分野でのマルチフィジックス有限要素解析とアプリ活用 [橋口 真直 計測エンジニアリングシステム(株) 第一技術部 部長]
	14:15~15:00	食品×3Dプリンティング [古川 英光 山形大学 工学部 機械システム工学科 教授]
	15:00~15:45	IoTがもたらす稲作の変革 [池田 信義 (株)サタケ 先行技術本部 デジタル技術研究室 技師]
	15:45~15:50	閉会挨拶 [美味技術学会]

6/4(金) 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 130名

[テーマ] SDGs達成に貢献する 食品流通技術の最先端
時間:10:20~15:35
会場:会議室L5+L6
主催:(一社)農業食料工学会
共催:(一社)日本食品機械工業会

会場	時間	演題・演者
会議室L5+L6	10:20~10:30	開会挨拶 [(一社)農業食料工学会/(一社)日本食品機械工業会]
	10:30~11:15	農林水産省における食品産業の環境対策 [野島 昌浩 農林水産省食料産業局食品産業環境対策室 室長]
	11:15~12:00	SDGs達成に貢献するポストハーベスト工学 [黒木 信一郎 神戸大学農学部 准教授]
	13:00~13:45	ライフサイクルアセスメントによる農業・食品流通の最適化 [折笠 貴寛 岩手大学農学部 准教授]
	13:45~14:30	国産野菜の新たな価値創造とバリューチェーンの構築 [有井 雅幸 テリカフーズ(株) 事業統括本部品質保証室 室長]
	14:40~15:25	北海道ブロックリーアイスボックス代替輸送プロジェクト [成田 淳一 三井化学東セロ(株) 新製品開発室 課長]
	15:25~15:35	閉会挨拶 [(一社)農業食料工学会]

FOOMA特別セミナー

日時 6/2(水) 10:30~12:00 14:00~15:30
会場 会議室 L5+L6
定員 各130名 主催 (一社)日本食品機械工業会

フードロボティクスセミナー
講師 立命館大学 総合科学技術研究機構 ロボティクス研究センター長 川村 貞夫氏

テーマ CPS(サイバーフィジカルシステム)化されたロボットから食産業の未来を考える
AIやIoTが普及し、その技術を生かす仕組みとして注目されているCPS(サイバーフィジカルシステム)。CPS化したロボットに関連する研究内容の進捗状況をご報告するとともに、食品産業へ導入することによって可能となる作業などについて語ります。

GFSI(世界食品安全イニシアティブ)セミナー
講師 (一財)食品安全マネジメント協会(JFSM) 理事長 大羽 哲郎氏

テーマ GFSIベンチマーク要求事項が求める食品製造機械や設備の衛生設計
食品安全マネジメントシステムを振り返り、GFSIに承認されたJFS-C規格の認証プログラムオーナー(CPO)として、JFSMの事業活動の最新情報を紹介します。また、GFSIが公表した、食品製造機械や設備の衛生設計に関する概要、食品安全の国際標準化の潮流について述べます。

アカデミックプラザ2021 ▶ 口頭発表スケジュール

入退場自由 ※受講事前登録の必要はありません。直接会場へお越しください。尚、満席の場合は入場をお断りする場合があります。

会場	時間	6/1(火)	6/2(水)	6/3(木)	6/4(金)
会議室L1	11:00~11:30		北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 応用技術部 応用技術グループ 低温性芽胞形成菌の基礎的性状と加熱殺菌による芽胞の制御	山口大学・摂南大学・三重大学 乾燥による高機能食品製造プロセスの高度化	(公財)東洋食品研究所 イチジク葉を原料としたアレルギー緩和茶飲料の開発
	11:50~12:20		筑波大学 グローバル教育院 ライフ/ナノ/ナノ学位プログラム 食料革新食品の高品質化のための先端加工・特性評価技術の開発	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 運動知能研究室 食器洗浄と天ぷら盛り付け自動化のためのロボットシステム	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科 食品分野で活用できるファイナブル技術!
	13:00~13:30	三重大学大学院 生物資源学研究所 海洋微生物学研究室 次亜塩素酸のゴムおよびプラスチックへの透過挙動と殺菌作用	東京海洋大学 海洋生命科学部 食品生産科学科 食品冷凍学研究室 凍結保存食品の新しい品質評価技術	北海道大学 大学院情報科学研究科 メディアネットワーク部門 情報通信ネットワーク研究室 ブロックチェーンとIoT技術を用いたオーストラリアと日本の間における和牛トレーサビリティの促進	立命館大学 理工学部 ロボティクス学科 ソフトロボティクス研究室 薄型平面シェルグリッパと 掏り込みバイディングハンドによる食品ハンドリング
	13:50~14:20	岡山県工業技術センター 亜塩素酸ナトリウムの洗浄・殺菌への利用 -次亜塩素酸ナトリウムとの比較	北海道大学大学院 農学研究科 食品加工工学研究室 糖と塩とアミノ酸で食中毒菌を撃退!? 基本食材による食品有害細菌の制御技術の開発	山形大学 農学部 食料生産環境学科 農業機械研究室 人工知能(AI)と移動ロボットを用いた農業・食料産業での総合管理システムの開発	京都工芸繊維大学 繊維学系 やわらかデザイン研究室(佐久間研究室) モノの「やわらかさ」測定理論の深化と食品開発への応用