

# 出展社プレゼンテーションセミナー

募集人数  
各120名



会場	時間	6/7(火)
東8ホールセミナー会場	12:40 ~ 13:25	食事故防止の為に検査業務の応用 ～検査体制のご案内～ イカリ消毒 <b>衛生</b>
	13:45 ~ 14:30	食品業界での協働ロボット活用事例紹介 梱包、製函、パレタイズ ユニバーサルロボット <b>ロボ</b>
	14:50 ~ 15:35	新工場建設のファーストステップ 企画支援型プロジェクトの紹介 日清エンジニアリング <b>エン</b>

## アーカイブセミナー実施会社

※アーカイブセミナーの視聴方法は、アーカイブセミナー受講事前登録した方へ会期終了後にご案内します。

- 原料** ... 原料処理
- 食肉** ... 食品製造・加工(食肉・水産物)
- エン** ... エンジニアリング
- ロボ** ... ロボット・IT・IoT・フードテック
- 鮮度** ... 鮮度管理・品質保持
- 保管** ... 保管・搬送・移動
- 計測** ... 計測・分析・検査
- 衛生** ... 衛生対策・管理
- 環境** ... 環境対策・省エネ・リサイクル
- 設備** ... 設備機器・技術・部品

会場	時間	6/8(水)
会議棟607セミナー会場	10:30 ~ 11:15	業界初のヒートシール検査で レトルパウチの品質クレームゼロへ ヤマハファインテック <b>計測</b>
	11:35 ~ 12:20	パウレックのSDGsに向けた 取り組みとご提案 パウレック <b>原料</b>
	12:40 ~ 13:25	AI機能搭載の最新式自動光学選別機と DX化による生産性向上 トムラソーティング <b>計測</b>
	13:45 ~ 14:30	商品から考える 食品工場無人化構想 なんつね <b>エン</b>
	14:50 ~ 15:35	よくわかるSDGsへの取組み 乾燥機から始められます 大川原製作所 <b>原料</b>

時間	6/9(木)
10:30 ~ 11:15	食肉の「セル生産システム」 ～ロボットの新しいかたち～ 前川製作所 <b>ロボ</b>
11:35 ~ 12:20	微粉碎機やウルトラファイン バブル技術で取組む社会的課題 ミナミ産業 <b>鮮度</b>
12:40 ~ 13:25	真空解凍技術Cold Steamで歩留りと 製品品質の向上を実現 GEA ジャパン <b>食肉</b>
13:45 ~ 14:30	アルミ包装の金属異物を手軽に チェックする金属検出機のご紹介 新東工業 <b>計測</b>
14:50 ~ 15:35	ベッコフオートメーションが ご提案するリニア搬送システム ベッコフオートメーション <b>保管</b>

時間	6/10(金)
10:30 ~ 11:15	抜群の洗浄性と混合、 乾燥性能のamixon 東洋ハイテック <b>原料</b>
11:35 ~ 12:20	オゾンを利用した野菜加工法紹介 ～品位を守り菌数制御を実現～ ライオンハイジーン <b>鮮度</b>
12:40 ~ 13:25	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 ナンバ <b>設備</b>
13:45 ~ 14:30	高速攪拌機を用いた 増粘剤の溶解事例 プライミクス <b>原料</b>
14:50 ~ 15:35	生産ラインの効率を上げる 虹色コーティングでSDGs対策 太陽誘電ケミカルテクノロジー <b>設備</b>

会場	時間	6/7(火)
東8ホールセミナー会場	10:30 ~ 11:15	製品のカビ対策 ファインテック <b>衛生</b>
	11:35 ~ 12:20	ファナックロボットの 最新技術について ファナック <b>ロボ</b>
	12:40 ~ 13:25	清掃・防虫で改善が進まない! ブラシで解決できた事例紹介 パーテック <b>衛生</b>
	13:45 ~ 14:30	食品工場に求められる塗床材とは 施工実績をもとに キューケン <b>衛生</b>
	14:50 ~ 15:35	食品廃棄物バイオマスにおける フライトコンベヤの活用方法 エステック <b>環境</b>

時間	6/7(火)
10:30 ~ 11:15	毛髪対策に有効な「着用案内」 そのポイントと運用方法について 国立 <b>衛生</b>
11:35 ~ 12:20	HACCP等の衛生管理に役立つ SMCの考え方 SMC <b>衛生</b>
12:40 ~ 13:25	「不活性化くん」が教える 手袋と、ウイルスと、SDGs ワークソリューション <b>衛生</b>
13:45 ~ 14:30	Doする!?食品工場の空調管理!! 赤門ワイレックス <b>衛生</b>
14:50 ~ 15:35	印字検査の業界最新動向 オブテックス・エフエー <b>計測</b>

時間	6/7(火)
10:30 ~ 11:15	これからの食品工場の 衛生管理と洗浄のポイント クレオ <b>衛生</b>
11:35 ~ 12:20	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～ ピュアテック <b>衛生</b>
12:40 ~ 13:25	改正食品衛生法/EU/FDAに 対応するコンベヤ関連製品 ハバジツ日本 <b>保管</b>
13:45 ~ 14:30	建設計画において 配慮すべき最新情報 三和建設 <b>衛生</b>
14:50 ~ 15:35	炭酸ガスを利用したPH調整による 次亜塩素酸除菌水のメリット ウエキコーポレーション <b>衛生</b>

# 来場のご案内



アジア最大級「食の技術」の総合トレードショー

**FOOMA 2022**  
JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION 国際食品工業展

6/7(火) 10:00-17:00 東京ビッグサイト 東1~8ホール

主催:一般社団法人 日本食品機械工業会  
後援:経済産業省/農林水産省/厚生労働省/東京都/日本貿易振興機構(順不同、予定)

FOOMA JAPAN 2022は完全来場事前登録制です。  
公式WEBサイトから事前にクイックパス(入場証)を入手してください。

**STEP 1**

**STEP 2**

**STEP 3**

クイックパス登録はこちら