

6/6(火) 日本食品工学会フォーラム2023

WEB
事前登録

テーマ 食品工学研究の現在と未来 欲知未来果 当観現在因

時間: 10:00~16:55 会場: 会議棟6階 605・606セミナー会場 募集人数: 300名
主催: (一社)日本食品工学会 共催: (一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
10:00~10:10	開会挨拶 (一社)日本食品工学会
10:10~11:00	食品の凍結・乾燥の研究課題から考えるこれからの食品工学の取り組み 中川 究也 京都大学 大学院 工学研究科 准教授
11:00~11:50	天然エキスからの高純度イミダゾールジヘチドとフレイル対策食品への活用 佐藤 謙一郎 東海物産(株) 食品研究所 所長代行
13:00~13:10	午後の部 挨拶 (一社)日本食品機械工業会
13:10~14:00	伝熱解析と反応に基づく食品の品質の可視化 柴田 奈緒美 岐阜大学 教育学部 助教
14:00~14:50	食品冷凍における凍結速度と保存温度 君塚 道史 弘前大学 農学生命科学部 准教授
15:05~15:55	ヒト胃消化シミュレーターの実用化と将来展望 小林 功 (国研)農研機構 食品研究部門 上級研究員 筑波大学 グローバル教育院 教授(協働大学院)
15:55~16:45	非破壊的に食感を推定するレーザー散乱法 粉川 美踏 筑波大学 生命環境系 助教
16:45~16:55	閉会挨拶 (一社)日本食品工学会

6/6(火) 農業施設学会シンポジウム

WEB
事前登録

テーマ 食品ロス削減対策の現在地と技術開発の最新動向

時間: 13:00~16:30 会場: 会議棟6階 607セミナー会場 募集人数: 120名
主催: 農業施設学会 後援: (一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
13:00~13:10	開会挨拶 (農業施設学会)
13:10~13:55	食品ロスの現状と農林水産省の取組施策について 森 幸子 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食品ロスリサイクル対策室 室長
13:55~14:40	海外事例から見る食品ロス・廃棄物問題の動向 小林 富雄 日本女子大学 家政学部 家政経済学科 教授
14:50~15:35	食品ロス対策としての包装技術開発と活用事例 青果物用解凍保持フィルム「P-プラス®」と食品包装用スキンバックフィルム「おいしさスキン®」の事例 坂口 真優 住友ベークライト(株) フィルムシート営業本部 P-プラス食品包装営業部 P-プラスグループリーダー
15:35~16:20	データ活用不可欠なタギングの進化による食品ロス削減事例創出について 小口 健太郎 サトーホールディングス(株) 海外リテール市場戦略 部長
16:20~16:30	閉会挨拶 (農業施設学会)

海外進出を加速させる企画も充実!

経営支援・輸出相談コーナー

補助金活用! 会場 東3ホール前ガレリア

中小企業の事業経営に関する経営支援、新事業として海外進出支援まで、実効性の高い情報提供窓口を設置。中小企業基盤整備機構による経営支援に関わる特別相談、日本貿易振興機構(JETRO)による海外進出支援相談を実施します。コーナー来場を機に、新事業に着手した相談者も出ています。この機会をぜひご活用ください。

【相談申込方法】ご来場当日に経営支援・輸出相談コーナー受付でお申込みください。

海外市場セミナー

WEB事前登録 会場 東5ホール入口 口頭発表会場



6/7(水) 13:00~14:30
テーマ インドネシアの食品産業と市場の最新動向
インドネシア飲料・食品製造業者連盟(GAPMMI) 会長
講師 アディ・S・ルクマン氏

ASEAN最多2.7億人の人口を抱え、2020年時で2,600万世帯を数えるほど近年中間層が増加しているインドネシア。この成長を支える加工食品産業界のリーダーをお迎えし、最新のインドネシア食品市場動向をお伝えします。通訳:逐次通訳

6/8(木) 美味技術学会シンポジウム

WEB
事前登録

テーマ 危機管理と美味技術

時間: 10:20~15:50 会場: 会議棟6階 605・606セミナー会場 募集人数: 300名 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、農業施設学会

時間	演題・演者
10:20~10:30	開会挨拶 (美味技術学会 / (一社)日本食品機械工業会)
10:30~11:15	自治体における危機管理対応について 石和田 二郎 千葉県松戸市 副市長
11:15~12:00	日本と世界の食品ロスとその削減の取り組み事例 野々村 真希 東京農業大学 国際食料情報学部 食料環境経済学科 助教
13:30~14:15	災害時もおいしく健康に:日本災害食認証制度の取り組み 藤村 忍 日本災害食学会 会長/新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター 事務局長 教授
14:15~15:00	マジックライス「なごめつ」の新技術開発と災害時の活用 西村 明子 (株)サタケ 技術本部 炊飯グループ 米飯加工チーム リーダー
15:00~15:45	高齢者向けレトルト食品の物性と美味しさの実現 渡辺 貴之 キュービー(株) 研究開発本部 食創研究所 市販用開発部 育児・高齢者食チーム リーダー
15:45~15:50	閉会挨拶 (美味技術学会)

6/9(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

WEB
事前登録

テーマ みどりの食料システム戦略
— 環境にやさしく健康寿命延伸に資するフーテックのこれから —

時間: 10:20~15:35 会場: 会議棟6階 605・606セミナー会場 募集人数: 300名
主催: (一社)農業食料工学会 共催: (一社)日本食品機械工業会

時間	演題・演者
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	欧州グリーンディールとみどりの食料システム戦略 和泉 真理 (一社)日本協同組合連携機構 基礎研究部 客員研究員
11:15~12:00	食品生産・生態系保全を強化するGX技術の必要性 小原 聡 東京大学 未来ビジョン研究センター 特任准教授
13:00~13:45	健康寿命延伸、well-beingのためのセルフケア食の開発 山本(前田) 万里 (国研)農研機構 食品研究部門 エグゼクティブリサーチャー
13:45~14:30	ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの実現に向けて 田中 史彦 九州大学 大学院 農学研究院 環境農学部門 教授
14:40~15:25	サステナブルに貢献するプラントベースフード 声田 茂 不二製油グループ本社(株) PBF事業部門 副部門長
15:25~15:35	閉会挨拶 (一社)農業食料工学会)

食品製造自動化 お悩み相談サービス FOOD TOWN



FOOMA JAPAN
公式WEBサイト
4月1日(土)
受付開始!

アカデミックプラザ2023

入退場自由

今年で31回目となるアカデミックプラザは毎年、産・学・官で共同研究開発を行う契機 となっています。各大学・研究機関が発表する最先端の研究に、ぜひご期待ください。

ポスターセッション 参加大学・研究機関

会場 東5ホール前ガレリア

阿南工業高等専門学校、岩手大学 大学院、大阪大学、岐阜大学、九州大学 大学院、京都大学 大学院(3研究室)、高知工業高等専門学校、摂南大学、台湾海洋大学(台湾/2研究室)、中央大学 大学院、筑波大学(2研究室)、帝京平成大学、東京海洋大学(2研究室)、東京大学 大学院、東京農業大学、東北大学 大学院、徳島大学(2研究室)、豊田工業高等専門学校(2研究室)、新潟大学、新潟大学 大学院、日本大学(3研究室)、広島商船高等専門学校、北海道大学 大学院、北海道立工業技術センター(2研究室)、北海道立総合研究機構、三重大学 大学院、山形大学、山口大学、立命館大学

口頭発表スケジュール

時間	6/6(火)
10:50	東京海洋大学 サラダサイエンス寄附講座 食品成分の発熱特性に基づいた 冷凍食品の電子レンジ解凍メカニズムの解明
11:30	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 凍結食品内部の氷結晶構造の可視化 — 何が見える?何がわかる?
13:00	大阪大学 基礎工学研究科 流体力学グループ 後藤研究室 攪拌パーツなし攪拌機
13:40	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 ばらつきを考慮した食品形状のモデリング
14:10	
時間	6/7(水)
10:50	京都大学 大学院 工学研究科 化学工学専攻 分離工学分野 京都大学 大学院 工学研究科 化学工学専攻 材料プロセス工学分野 京都大学 大学院 農学研究科 食品生物科学専攻 農産製造学分野 大豆タンパク質のミクロ構造制御による 代替肉製造へのアプローチ
11:30	岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 食品加工学研究グループ 代替タンパク質における“おいしさ”改善技術の探求



プログラムは2月24日現在の情報です。都合により講師、プログラム内容に変更が生じる可能性があります。最新情報はFOOMA JAPAN 公式WEBサイトでお知らせします。

会場 東5ホール入口 口頭発表会場

時間	6/8(木)
10:50	山口大学 生命医学センター(YUBEC) 摂南大学 農学部 食品栄養学科 食品加工学研究室 三重大学 大学院 生物資源学研究所 食品生物情報工学研究室 高機能食品製造のための乾燥プロセス — 噴霧乾燥法による乳化フレーバー粉末の作製
11:30	帝京平成大学 健康メディカル学部 健康栄養学科 東京大学 大学院 農学生命科学研究科 農学国際専攻 国際情報農学研究室 ノンターゲットオミクスによる食品・健康・医療分野における おのの網羅的解析
13:00	山形大学 機械システム工学科 ソフト&ウェットマター工学研究室 3Dゲルプリンターから 3Dフードプリンターへの展開
13:40	日本大学 生産工学部 小林(奈)研究室(教養・基礎科学系) 五十部研究室(マネジメント工学科) 昆虫食などの代替肉の新規素材の開発とその物性評価
14:20	新潟大学 地域連携フードサイエンスセンター 新潟大学 大学院 歯学総合研究科 摂食嚥下リハビリテーション学分野 超高齢社会における摂食嚥下障害の課題とは
時間	6/9(金)
10:50	高知工業高等専門学校 ソーシャルデザイン工学科 食品分野で広がるファインバブル技術!
11:30	北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品開発部 食品開発グループ 小粒化を低減するドライパン粉の製造技術
13:00	徳島大学 ポストLEDフォトリソグラフィ研究所 徳島大学 理工学部 理工学科 知能情報コース マルチメディアデータ工学研究室 近赤外光と偏光による包装不良検知とその可視化
13:40	筑波大学 システム情報系 知能機能工学域 音響システム研究室 バイオ・環境計測グループ 農作物保護に資する害虫マイク — 農業用温室を跋扈する害虫のヒソヒソ話を聴く —