

第194回講演会・第145回研究会

主 催 包装食品技術協会
共 催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご 案 内

日 時： 平成26年7月15日（火） 13時00分～16時00分
場 所： あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-9316

13:05～14:20

食品開発に役立つ造粒／コーティング技術・粒子設計

株式会社 パウレック
技術本部 研究開発部

永瀬 光 氏

造粒技術とは、溶解性改善や粉立ち防止、包装時の噴込防止などを目的とし、粉の粒子径を調整する技術である。コーティング技術とは、吸湿への対策や変質の防止等、粒子に様々な機能を持った皮膜を形成する技術である。これらの技術は、食品業界だけでなく、医薬品や農薬業界等にも多く取り入れられている。本講演では、広く食品の開発、商品化技術に役立つような造粒、コーティング、粒子設計に関する目的、方法、メカニズムについて事例などを挙げ紹介する。

14:35～15:50

食品の持つ眠った力を目覚めさせる

— 商品の付加価値は埋もれているかもしれません —

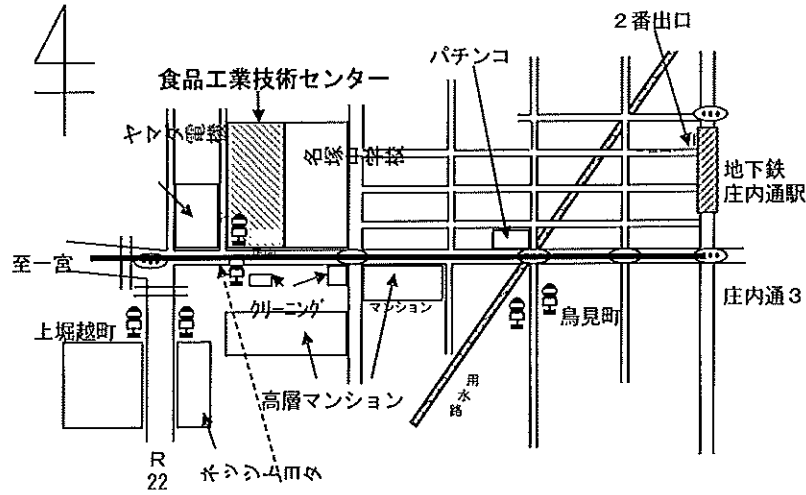
三重大学大学院 生物資源学部

准教授 勝崎 裕隆 氏

食品は、本来栄養として人間に与えられてきたものである。しかし、近年、食品のもつ生体調節機能といった機能性に関して注目を集めるようになってきた。多くの研究の結果、様々な食品の持つ機能性が明らかになってきた。では、どのような食材に注目し、その機能性を探し出すにはどうしたらよいか、さらには付加価値をみつけるにはという観点から研究成果を中心に紹介する。また、有効性を見逃しているものをいかに見つけるかを事例とともに紹介していく。

定 員： 先着60名
参加費： 会 員 無 料（3名まで）、 非会員 1名につき 5,000円
申込先： 包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内
TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323
E-mail hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

会場案内 :



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

・地下鉄:

名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え

鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分

・市バス:

名古屋駅方面から

10番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

11番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分

栄方面から「オアシス21」

1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分

・タクシー: 名古屋駅から約20分

・駐車場: 51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第194回講演会・第145回研究会 参加申込書

会社・団体名:

所在地:

連絡担当者: (氏名) (所属)

(TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 平成26年7月10日(木)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。