

第233回講演会・第184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： 令和5年12月8日（金） 13時00分～15時30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

「3Dフードプリンターが創り・変える未来」

講座1： 13:05～14:35 「バイオものづくり革命と3Dフードプリンター」

国立大学法人山形大学 ソフト&ウェットマター工学研究室 教授
／やわらか3D共創コンソーシアム 会長 古川 英光 氏

内容：

米国大統領令（令和4年9月12日）では、バイオものづくりが今後10年以内に世界の製造業の3分の1を置き換え、その市場規模が約30兆円（約4000兆円）に達すると分析している。世界中でバイオ分野の覇権競争が加速する中、3Dフードプリンターは、バイオ×デジタル製造によるゲームチェンジを引き起こす可能性がある。山形大学が開発を進めてきた多様な3Dフードプリンターと、それを活用した共創事業の展開について紹介する。形状、食感に加え、色や栄養や味などをデジタル制御して、個々人の事情にフィットする価値ある食事を提供しつつ、フードロスやエネルギー問題をも同時に解決することが期待される。

～講師のご紹介～

略歴：

1996年 東京工業大学工学部高分子工学科 助手
2002年 東京農工大学工学部有機材料化学科 助手
2004年 北海道大学大学院理学研究科生命科学専攻 助教授
2009年 山形大学大学院理工学研究科機械システム工学専攻 准教授
2012年 山形大学大学院理工学研究科機械システム工学専攻 教授

講座2： 14:45～15:30 「液体制御技術×3Dフードプリンターについて」

武蔵エンジニアリング株式会社 営業本部 新規事業推進グループ 菅谷 賢一 氏

内容：

- ・45年の液体制御技術（ディスペンサー&ロボット）を駆使した3Dフードプリンターを紹介。
- ★「マルチパターン造形」による2D～3D造形が創り出す新しい調理法。〈講演〉
- ★3Dフードプリンターで作り出す「日本酒ポンポン」〈実演・展示〉
- ★「嚥下食を食べてみたい」と思う、3Dフードプリンターを活用した料理〈実物の展示〉

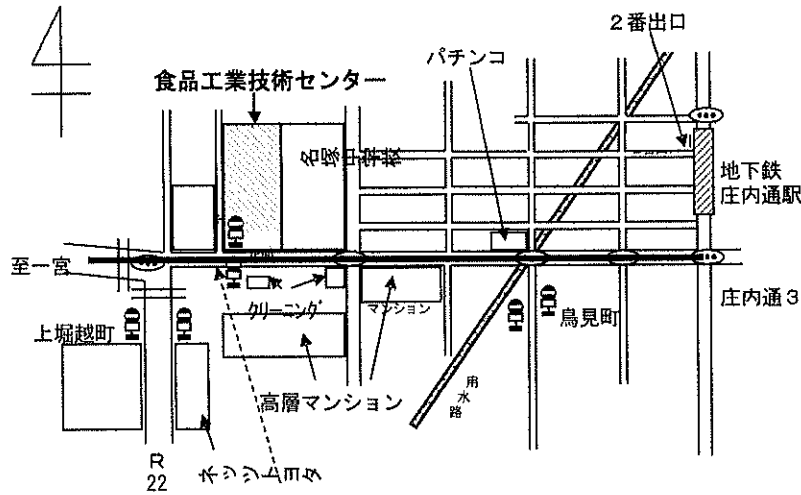
～講師のご紹介～

略歴：

2006年：武蔵エンジニアリング株式会社 入社
2012年：新規事業推進グループにて食品業界を担当

定員：先着60名
 参加費：会員 無料、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 052-521-1320 FAX 052-521-1323

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（名古屋駅バスターミナルから）
 - 5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
 - 6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233回講演会・第184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

* 令和5年12月1日（金）までにメールまたはFAXにて申し込みください。