

1 日本食品工学会秋季見学会・講演会

日時：平成29年11月9日（木）～10日（金）

場所：オタフクソース株式会社、賀茂泉酒造株式会社
アラハタ株式会社 等

- 一般社団法人日本食品工学会（稲熊隆博会長）秋季見学会・講演会が11月9日10日の2日間にわたって開催されました。本会では県内食品企業こだわりの味作りや各社独自の食品加工技術についての解説が行われました。学生を中心とした大学関係者から食品製造企業まで幅広い年代の方々に参加されました。
- 広島県立総合技術研究所食品工業技術センターから、凍結含浸法の技術内容や介護食への活用、企業での商品化事例について紹介されました。



講演会の様子（アラハタ㈱多目的センター）

★講演会の概要

10日の午後からは、食品加工技術に関する講演会が開催され、「お好み焼き・お好みソースに関する話題」（オタフクソース㈱）、「アラハタジャムのおいしさの秘密」（アラハタ㈱）、「食品冷凍技術の基礎と実例」（㈱前川製作所）、「凍結含浸技術を用いた高齢者介護食の開発」（食品工業技術センター）と題して4題の講演がありました。各社独自の加工技術について解説され、聴講者からは多くの質問があがり活発な議論の場となりました。

★凍結含浸技術に関する講演

【演題】凍結含浸技術を用いた高齢者介護食の開発

【発表者】食品加工研究部 下久由希 研究員

【聴講者】約40名

- 凍結含浸法の技術内容や介護食への活用、企業での商品化事例が紹介されました。
- 凍結含浸法について初めて聞くという方から広島発の加工技術としてよく知っているという方まで、様々な方に話を聞いていただくことができました。
- 講演後は「この食材は軟らかくできるのか」「工程について詳しく知りたい」など具体的な質問が多く寄せられ、凍結含浸法について興味をもっていただく大変貴重な機会となりました。

2 総括

本講演会では、将来食品産業分野での活躍が期待される学生の方やその指導をされる先生方、日々こだわりの技術をもって食品を開発・製造される食品製造企業の方など、多くの方々に凍結含浸法を紹介する貴重な機会となりました。いただいたご意見・ご要望は、技術の高度化、新規分野への技術展開など、さらなる凍結含浸法の活用と普及に向けてフィードバックしていきます。今後もより多くの方に凍結含浸法を知っていただけるよう、ワークショップ活動を通じて最新情報の発信を続けていきます。

3 今後の活動予定（出展、セミナー等）

H30年1月 食品・バイオセミナー（京都府中小企業技術センター主催、京都府）